Xin lưu ý rằng dịch vụ bảo hành của Samsung KHÔNG hỗ trợ các cuộc gọi dịch vụ để giải thích về cách vận hành sản phẩm, sửa lỗi lắp đặt không đúng cách hay thực hiện việc bảo trì hoặc vệ sinh thông thường.

THẮC MẮC VÀ NHẬN XÉT

QUỐC GIA	GỌI ĐIỆN	HOẶC TRUY CẬP TRỰC TUYẾN TẠI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04333L-00

Lò vi sóng

Sách hướng dẫn sử dụng

MS28J5255**



Nội dung

Sử dụng hướng dẫn sử dụng này

Bạn vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng của bạn cung cấp thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng
- Những lời khuyên cho việc nấu nướng

Các biểu tượng sau được dùng trong Hướng dẫn Sử dụng này:

⚠ CẢNH BÁO

Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nghiêm trọng hoặc chết người**.

⚠ KHUYẾN CÁO

Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.

GHI CHÚ

mẹo hữu ích, khuyến nghị hoặc thông tin giúp người dùng sử dụng tốt sản phẩm.

Các hướng dẫn an toàn

CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

PHẢI BẢO ĐẢM LÀ BẠN LUÔN LUÔN TUÂN THỦ NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN NÀY.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LÒ, BẠN PHẢI BẢO ĐẢM LÀM THEO ĐÚNG NHỮNG HƯỚNG DẪN SAU ĐÂY.

Chỉ dành cho chức năng vi sóng

CẢNH BÁO: Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.

CẢNH BÁO: Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì nguy cơ gây nổ.

Vật dụng này chỉ có mục đích sử dụng trong công việc nhà và không có mục đích sử dụng như:

- khu vực nhà bếp phục vụ trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- nhà nông;
- bởi các khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường riêng tư khác;
- giường ngủ và môi trường dạng ăn sáng.

Các hướng dẫn an toàn

CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được những tai nạn có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.

CẢNH BÁO: Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không nên để trẻ em tự bảo trì và vệ sinh thiết bị, trừ khi trẻ đã đủ 8 tuổi trở lên và được giám sát chặt chẽ.

Chỉ sử dụng các dụng cụ thích hợp với lò vi sóng.

Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò vì nguy cơ phát hỏa;

Lò vi sóng được dùng để hâm thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hay quần áo và làm ấm các tấm đệm chườm nóng, dép bông, bọt biển, vải ẩm và các vật tương tự có thể gây thương tích, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.

Nếu có khói bốc lên, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và đóng cửa lò để dập tắt lửa.

CẢNH BÁO: Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp đựng.

CẢNH BÁO: Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.

Không nên luộc trứng còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò.

Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.

Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

Thiết bị này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.

Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.

Nếu dây cấp điện bị hư hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.

Không dùng vòi phun nước để vệ sinh thiết bị.

Phải đặt lò này theo đúng hướng và ở đúng độ cao để có thể dễ dàng ra vào và kiểm soát khu vực.

Trước khi sử dụng lò lần đầu, bạn nên bật cho lò nấu nước trong 10 phút và sau đó hãy sử dụng.

Nếu lò phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét, hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

Đặt lò vi sóng sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín.

Các hướng dẫn an toàn

Chỉ dành cho chức năng của lò - Tùy chọn

CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.

CẢNH BÁO: Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ em cần tránh xa khi lò đang hoạt động.

Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.

CẢNH BÁO: Đảm bảo là thiết bị đã được tắt điện trước khi thay bóng đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bùi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận mà quý vị có thể tiếp xúc sẽ nóng lên trong khi sử dụng.

Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong bếp.

Trẻ em chưa đủ 8 tuổi không được đến gần lò trừ khi được người lớn giám sát liên tục.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì cho lò mà không có sự giám sát của người lớn.

Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Cửa và mặt ngoài có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Giữ thiết bị cùng dây điện của thiết bị ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

Thiết bị không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.

An toàn chung

⚠ CẢNH BÁO

Chỉ có nhân viên đủ chuyên môn mới được phép điều chỉnh hoặc sửa chữa thiết bị.

Không được nấu các chất lỏng và thực phẩm khác đựng trong hộp kín bằng chức năng lò vi sóng.

Vì sự an toàn của bạn, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.

Không được lắp đặt thiết bị này; gần lò sưởi, chất liệu dễ cháy; ở nơi ẩm thấp, trơn trượt hoặc nhiều bụi, ở nơi có ánh nắng chiếu vào trực tiếp, có nước chảy hoặc có khả năng bị rò rỉ khí đốt; trên mặt sàn không cân bằng.

Thiết bị này phải được tiếp đất theo đúng luật của địa phương và của quốc gia.

Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.

Không được kéo hoặc gập dây điện quá mức.

Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v.), bạn phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm.

Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.

Không được tắt lò bằng cách rút dây cắm điện trong khi đang vận hành lò.

Không được nhét ngón tay hoặc các dị vật ngoại lai vào, Nếu bất kỳ dị vật ngoại lai nào như nước chảy vào thiết bị, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

Các hướng dẫn an toàn

Không được để thiết bị bị đè nén hoặc va đập quá mức.

Không được đặt lò lên trên các đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc đồ thủy tinh.

Không được dùng benzen, dung môi, rượu, máy thổi hơi nước hoặc máy thổi cao áp để vệ sinh thiết bị này.

Bảo đảm là điện áp, tần suất và dòng điện giống như trong các đặc điểm kỹ thuật của sản phẩm.

Cắm đầu cắm điện vào ổ cắm điện cứng trên tường. Không sử dụng bộ tích hợp nhiều phích cắm, dây nối ngoại vi hoặc bộ chuyển đổi điện.

Không được treo dây điện trên vật thể bằng kim loại, nhét dây điện vào giữa các đồ vật và sau lưng lò.

Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lờn. Nếu phích cắm hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

Không được rót hoặc xịt nước trực tiếp lên lò.

Không được để đồ vật lên trên lò, bên trong hoặc trên cửa lò.

Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.

Không được để những vật liệu dễ cháy bên trong lò. Đặc biệt cẩn trọng khi hâm thực phẩm hoặc nước uống có rượu vì hơi rượu có thể tiếp xúc với phần nóng của lò.

Giữ trẻ cách xa cửa khi đang đóng hoặc mở vì chúng có thể va vào cửa hoặc kẹp tay vào cửa.

CẢNH BÁO: Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp; Để phòng ngừa tình trạng này, LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng.

Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây:

- Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
- Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô.
- Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa.

Không đặt khay hoặc rế vào nước ngay sau khi nấu ăn bởi vì khay hoặc rế có thể bị vỡ hoặc hư hỏng.

Không vận hành lò vi sóng để chiên ngập dầu bởi vì bạn không thể kiểm soát nhiệt độ dầu. Điều này có thể dẫn đến việc chất lỏng nóng sôi bất ngờ.

⚠ KHUYẾN CÁO

Chỉ sử dụng những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng; KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất cứ hộp đựng nào bằng kim loại, Bát đĩa có viền vàng hoặc bạc, Que xiên, nĩa, v.v.

Tháo bỏ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa.

Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.

Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.

Nấu trong thời gian ngắn cho số lượng thực phẩm ít để tránh làm cho thực phẩm bị quá nóng và khét.

Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước và giữ cáp điện cách xa các nguồn nhiệt.

Không nên luộc trứng sống còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò; Ngoài ra không được hâm nóng các chai, lọ, hộp kín, hạt còn nguyên vỏ, cà chua, v.v.

Không được bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể gây cháy do hơi nóng phát ra từ trong lò. Cũng có thể là lò bị nóng quá và đã tự động tắt và sẽ không bật lên lại cho đến khi nguội hẳn.

Luôn luôn sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.

Khuấy các chất lỏng sau khi hâm nóng được một nửa thời gian hoặc sau khi hâm xong và để nguội trong tối thiểu là 20 giây để tránh bị trào ra.

Hãy đứng cách lò khoảng một sải tay khi mở cửa để tránh bị phỏng do hơi nóng hoặc hơi nước nóng thoát ra.

Không được vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Lò vi sóng sẽ tự động tắt sau 30 phút không hoạt động vì mục đích an toàn. Chúng tôi khuyến nghị luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò để hấp thu năng lượng vi sóng trong trường hợp lò vô tình được bật lên.

Phải lắp đặt lò theo đúng các cự ly thong thoáng được ghi trong sách hướng dẫn này. (Xem phần lắp đặt lò vi sóng.)

Hãy cẩn thận khi nối những thiết bị điện khác với các ổ điện gần thiết bị.

Các hướng dẫn an toàn

Phải thận trọng để tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mạnh. (Chỉ dành cho chức năng vi sóng)

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến bạn bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

A. Trong mọi trường hợp, không được tìm cách nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (chốt cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.

B. Không ĐƯỢC đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt đệm phía trước hoặc để cho thực phẩm hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

C. Nếu lò bị hư hỏng, không được sử dụng lò cho đến khi được nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:

- **1)** Cửa (vênh)
- **2)** Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)
- **3)** Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

D. Người không chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Samsung sẽ tính phí sửa chữa khi thay thế một phụ kiện hoặc sửa một lỗi thẩm mỹ nếu khách hàng đã làm hỏng thiết bị và/hoặc làm hỏng hay mất mát phụ kiện. Các hạng mục trong quy định này gồm có:

A. Làm móp, trầy xước hoặc hỏng cửa, tay cầm, tấm bên ngoài hoặc tảng điều khiển.

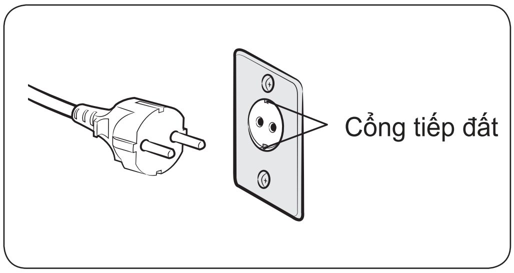
B. Làm vỡ hoặc mất khay, con lăn dẫn hướng, đế xoay hoặc vỉ lò.

- Chỉ sử dụng lò theo đúng mục đích sử dụng dự định được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Bạn có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành thiết bị.
- Vì những hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, những tính năng của lò vi sóng của bạn có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi hoặc mối quan ngại nào, xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm sự hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.
- Lò vi sóng này có hỗ trợ hâm nóng thực phẩm. Lò chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng sợi, vì có thể gây phỏng và hỏa hoạn. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại do việc sử dụng thiết bị không đúng cách gây ra.
- Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và gây ảnh hưởng không tốt đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.

Phương pháp nối đất

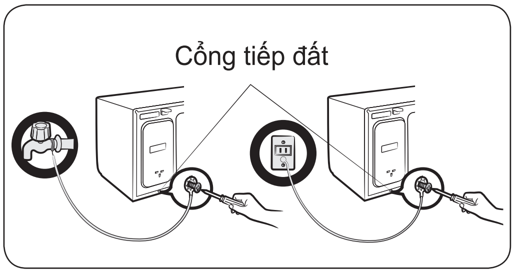
Nối đất để bảo đảm an toàn.

Dây tiếp đất ngăn ngừa đoản mạch hoặc điện giật trong môi trường ẩm ướt.



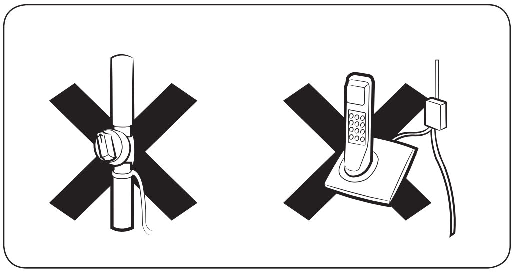
Trong trường hợp ổ cắm trên tường có sẵn cổng tiếp đất:

- Không cần phải nối đất thêm.



Trong trường hợp ổ cắm trên tường không có sẵn cổng tiếp đất:

- Kết nối một đầu của dây tiếp đất đựng trong hộp vào cổng tiếp đất ở mặt sau của thiết bị, sau đó kết nối đầu còn lại vào ống nước bằng kim loại hoặc ổ cắm trên tường.



Tránh kết nối dây tiếp đất với các thiết bị sau:

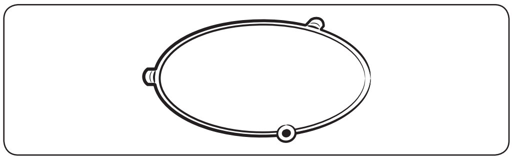
- Ống dẫn khí, Dây điện thoại, Ống nước bằng nhựa, v.v.

Các hướng dẫn an toàn

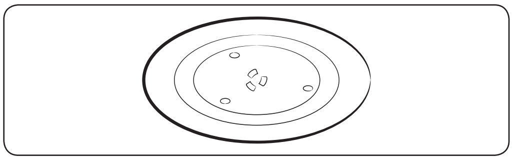
Lắp đặt

Phụ kiện

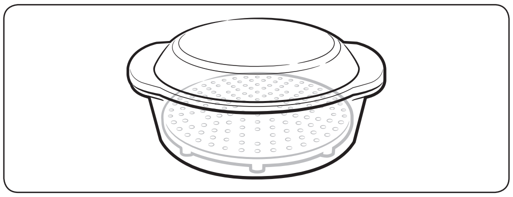
Tùy theo kiểu lò mà bạn đã mua, bạn sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.



01 Vòng xoay, được đặt ở giữa lò.
Mục đích: Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.

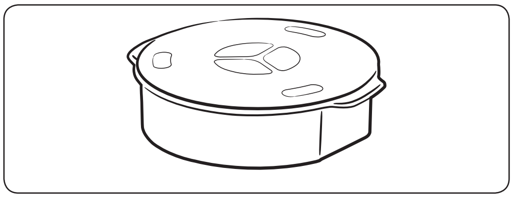


02 Đĩa xoay, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.
Mục đích: Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.



03 Lồng hấp thủy tinh xem trang 37.
Mục đích: Lồng hấp thủy tinh khi sử dụng chức năng hấp an toàn cho sức khỏe.

Lắp đặt



04 Đĩa hâm nóng dạng lòng chảo

xem trang 38 đến 40.

Mục đích: Đĩa hâm nóng dạng lòng chảo khi sử dụng chức năng đĩa hâm nóng ở chế độ làm nóng.

☛ **QUAN TRỌNG**

KHÔNG ĐƯỢC vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

☛ **QUAN TRỌNG**

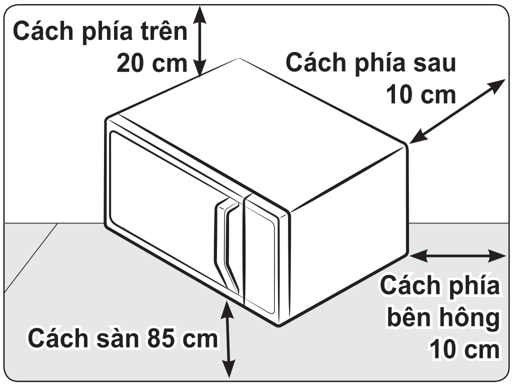
KHÔNG ĐƯỢC vận hành **Lò vi sóng**, **Nướng** và chế độ **Kết hợp** với đĩa làm nóng dạng lòng chảo. Chỉ sử dụng cho chức năng đĩa hâm nóng.

Chế độ Vận hành	Làm ấm đĩa	MW
Đĩa làm nóng dạng lòng chảo	O	X

Lắp đặt

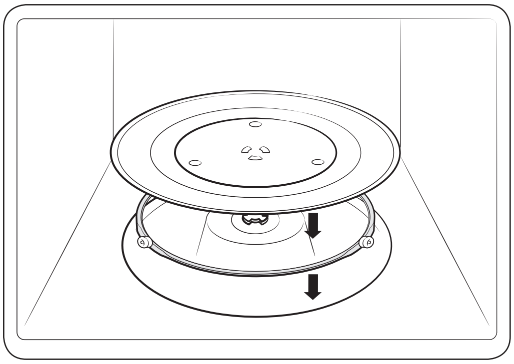
Lắp đặt

Phần cài đặt



- Chọn một mặt phẳng, độ cao mặt phẳng xấp xỉ 85 cm cao hơn so với mặt sàn. Mặt phẳng phải chịu được sức nặng của lò.
- Đảm bảo phòng thông gió, ít nhất 10 cm từ phía sau tường và cả hia phía và 20 cm từ phía trước.
- Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò vi sóng khác hay lò sưởi.
- Tuân thủ các thông số kỹ thuật về nguồn điện của lò này. Chỉ sử dụng các cáp nối dài thích hợp nếu bạn cần sử dụng.
- Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

Đĩa xoay



Tháo bộ bao bì bên trong lò. Lắp vòng xoay và đĩa xoay. Kiểm tra để xác định đĩa xoay có thể xoay tự do.

Bảo trì

Vệ sinh

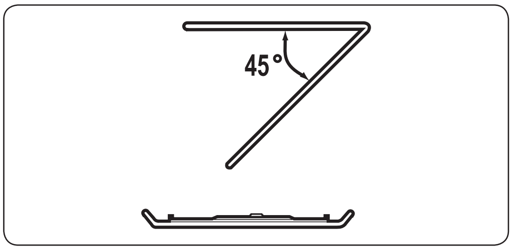
Vệ sinh lò thường xuyển để làm sạch chất bẩn thỉu bán trên và trong lò. Cũng đặc biệt chú ý đến cửa, đệm cửa và đĩa xoay cũng như vòng xoay (chỉ áp dụng cho các kiểu).

Nếu cửa mở không được hoặc không mượt, kiểm tra đệm cửa trước tiên xem có chất bẩn bám vào hay không. Sử dụng vải mềm có nước xà phòng để làm sạch cả măt trong và ngoài của lò. Rửa sạch và phơi khô.

Để rửa sạch các chất bẩn ngoan cố có mùi khó ngửi trong lò.

1. Với một lò trống, đặt một chén nước chanh pha loãng trên trung tâm đĩa xoay.
2. Đun nóng khoảng 10 phút ở năng lượng tối đa.
3. Khi chu kỳ xoay xong, chờ cho đến khi lò nguội. Sau đó mở cửa và vệ sinh khoang lò nấu.

Để vệ sinh bên trong kiểu lò xoay



Để vệ sinh diện tích bên trên khoang lò nấu, thấp hơn đỉnh bộ phận hâm nóng 45° như hình. Điều này sẽ giúp vệ sinh diện tích bên trên. Khi xong, để lại vị trí đỉnh bộ phận làm nóng.

Bảo trì

⚠ KHUYẾN CÁO

- Giữ cửa và đệm cửa sạch vè đảm bảo đóng mở mượt. Mặt khác, tuổi thọ của lò có thể bị làm ngắn.
- Khuyến cáo không bơm nước vào lỗ thông hơi của lò.
- Không được sử dụng nước rữa có tính ăn mòn hoặc các chế phẩm hóa học để vệ sinh.
- Sau mỗi lần sử dụng lò, sử dụng chất tẩy nhẹ để vệ sinh khoang lò nấu sau khi chờ cho lò nguội.

Thay (sửa chữa)

⚠ CẢNH BÁO

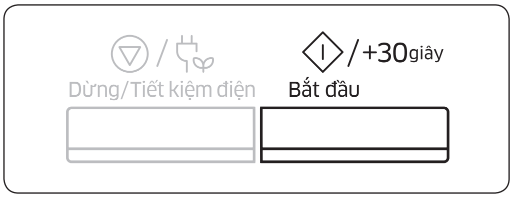
Lò này không cho phép người dùng tháo các bộ phần bên trong. Không được tự cố gắng thay hoặc sửa lò.

- Nếu bạn gặp rắc rối với bản lề, đệm, và /hoặc cửa, hãy liên hệ với các kỹ thuật viện có chuyên môn hoặc các trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương để được hỗ trợ về kỹ thuật.
- Nếu bạn muốn thay Bóng đèn, hãy liên hệ trong tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương. Không được tự cố thay.
- Nếu bạn gặp rắc rối về kích thước phích cắm của lò, trước tiên hãy tháo dây điện ra khỏi nguồn điện và sau đó liên hệ với trung tâm dịch vụ của Samsung tạo địa phương.

Cẩn thận với các phần lâu không dùng đến

- Nếu bạn không sử dụng lò trong một khoảng thời gian dài, tháo dây cắm nguồn, làm khô lò vè để ở nơi không có bụi bặm. Bụi và độ ẩm bám vào bên trong lò có thể ảnh hưởng đến hiệu suất của lò.

Hướng dẫn sử dụng nhanh



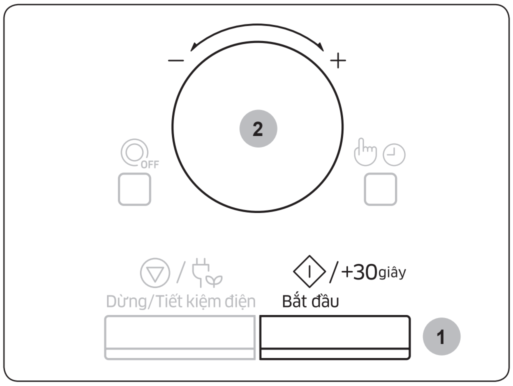
Nếu bạn muốn nấu thực phẩm.

Đặt thực phẩm vào lò.

Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.

1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

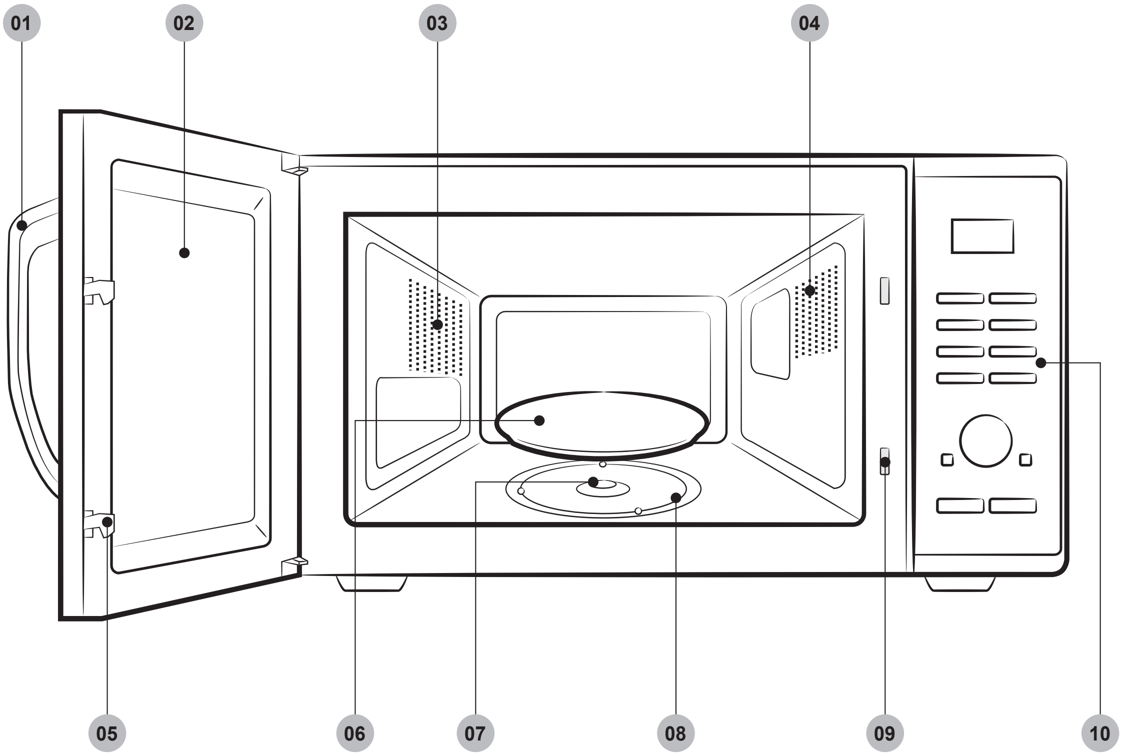


Nếu bạn muốn tăng thời gian nấu thêm 30 giây nữa.

1. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** một hoặc nhiều lần, mỗi lần sẽ thêm 30 giây cho đến khi đạt yêu cầu.
2. Bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**, bạn có thể thiết lập thời gian như bạn muốn.

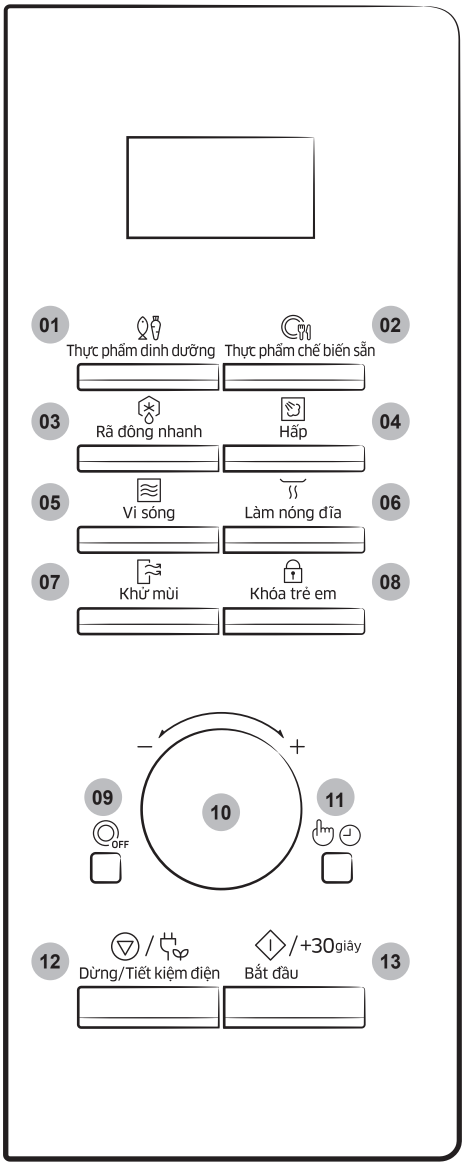
Các tính năng của lò

Lò



01	Tay cầm cửa lò	**04**	Đèn	**07**	Đế xoay
02	Cửa lò	**05**	Then cửa	**08**	Vòng xoay
03	Lỗ thông hơi	**06**	Đĩa xoay	**09**	Lỗ khóa an toàn
				10	Bảng điều khiển

Bảng điều khiển



01 Nút Thực phẩm dinh dưỡng

02 Nút Thực phẩm chế biến sẵn

03 Nút Rã đông nhanh

04 Nút Hấp

05 Nút Vi sóng

06 Nút Làm nóng đĩa

07 Nút Khử mùi

08 Chọn Khóa trẻ em

09 Nút Bật/Tắt đĩa xoay

10 Núm điều chỉnh (Trọng lượng/Khẩu phần/Thời gian)

11 Nút Chọn/Đồng hồ

12 Nút Dừng/Tiết kiệm điện

13 Nút Bắt đầu/+30giây

Sử dụng lò

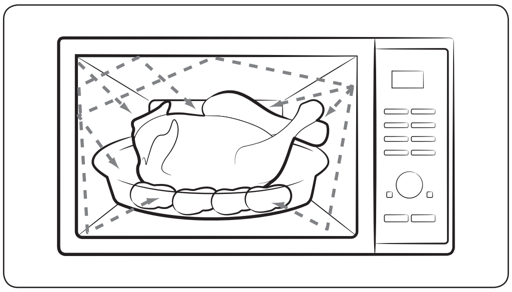
Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng

Vi sóng là sóng điện từ tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thực phẩm mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông
- Hâm nóng
- Nấu

Nguyên tắc nấu.



1. Vi sóng phát sinh do các hạt điện từ phản xạ bên trong khoang lò và được phân phối đồng đều khi thực phẩm nằm trên đĩa xoay. Thực phẩm được nấu chín đều.
2. Vi sóng được thực phẩm hấp thu đến chiều sâu khoảng 1 inc (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuếch tán vào bên trong thực phẩm.
3. Thời gian nấu dao động tùy loại dụng cụ đựng và đặc tính của thực phẩm:
    - Số lượng và độ chặt
    - Hàm lượng nước
    - Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

☛ QUAN TRỌNG

Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thực phẩm ra khỏi lò. Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:

- Nấu chín đều thực phẩm đến phần giữa.
- Nhiệt độ thực phẩm đồng đều.

Sử dụng lò

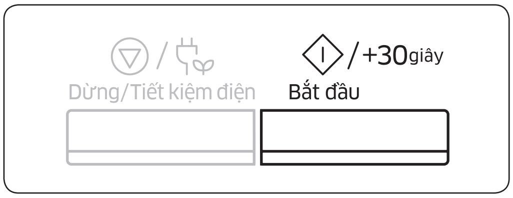
Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa

Quy trình đơn giản sau đây cho phép bạn thường xuyên kiểm tra xem lò vi sóng có hoạt động bình thường hay không. Nếu bạn có thắc mắc, vui lòng tham khảo phần "Xử lý sự cố" ở trang 45 đến 49.

GHI CHÚ

Lò phải được cắm vào ổ cắm điện gắn tường. Đĩa xoay phải được đặt đúng vị trí. Nếu sử dụng mức công suất ngoài phạm vi cho phép (100 % - 1000 W), nước sẽ sôi lâu hơn.

Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm bên phải cửa lò.
Đặt một ly nước trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** và đặt thời gian 4 hoặc 5 phút, bằng cách nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** với số lần tương ứng.

Kết quả: Lò sẽ đun nóng nước sau 4 hoặc 5 phút. Nước sẽ sôi.

Sử dụng lò

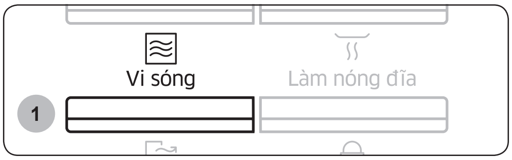
Nấu nướng/Hâm nóng

Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm.

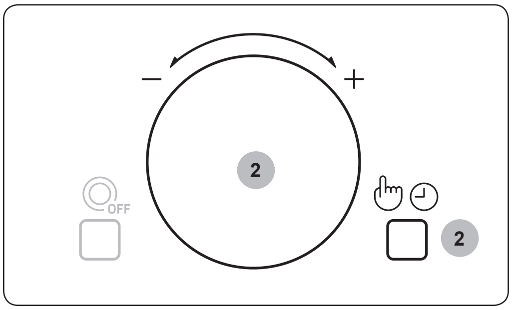
☛ QUAN TRỌNG

LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.

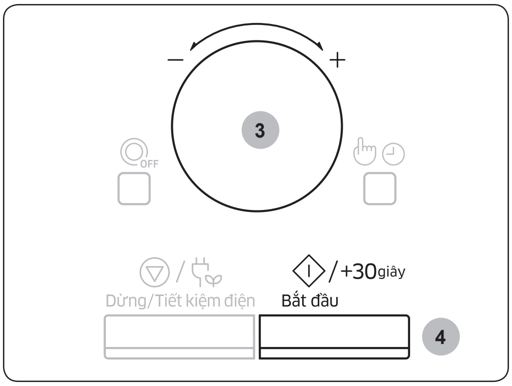
Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò. Không bao giờ được vận hành lò khi trong lò đang để trống.



1. Nhấn nút **Vi sóng**.
   Kết quả: 1000 W (Mức công xuất tối đa) được hiển thị:
   ≋ (chế độ vi sóng)



2. Chọn mức năng lượng phù hợp bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. Hãy tham khảo thêm bảng các mức công suất.) Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.



3. Đặt thời gian nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
   Kết quả: Thời gian nấu sẽ hiển thị.

4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
   Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Bắt đầu nấu và khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Đặt thời gian

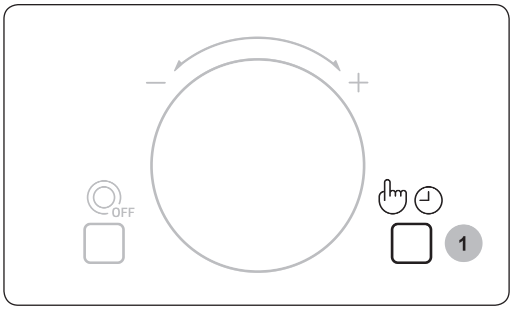
Khi được cấp điện, màn hình sẽ tự động hiển thị “88:88” và sau đó “12:00”.

Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ.
Bạn phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

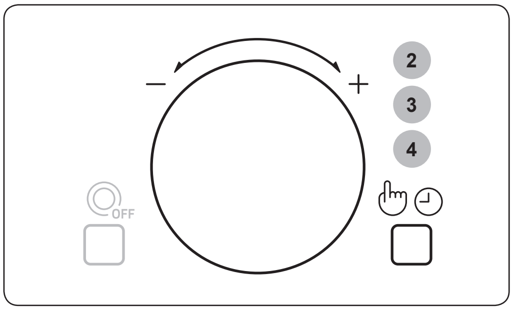
- Khi lắp đặt lò vi sóng lần đầu
- Sau một sự cố mất điện

GHI CHÚ

Không được quên cài đặt lại giờ cho đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông và ngược lại.



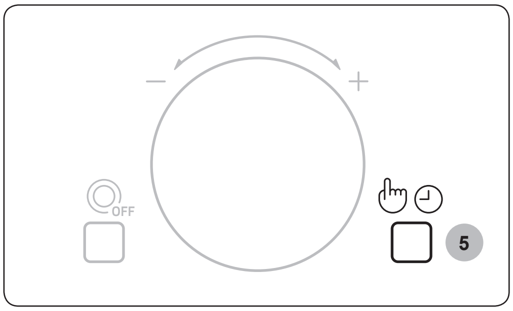
1. Nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.



2. Thiết lập chế độ 24 giờ hay 12 giờ bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.

3. Xoay núm **Núm điều chỉnh** để thiết lập giờ. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.

4. Xoay **Núm điều chỉnh** để thiết lập phút.



5. Khi thời gian hiện thời đúng, nhấn nút **Chọn/Đồng hồ** để bắt đầu đồng hồ.
Kết quả: Thời gian sẽ được hiển thị cả khi quý vị không sử dụng lò vi sóng.

Sử dụng lò

Các mức cài đặt công suất và thời gian

Chức năng công suất cho phép bạn lựa chọn mức công suất phù hợp và thời gian cần thiết để nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm tùy theo loại và số lượng. Quý vị có thể lựa chọn giữa sáu mức công suất.

Mức công suất	Tỷ lệ phần trăm	Đầu ra
ĐẦY	100 %	1000 W
CAO	85 %	850 W
CAO VỪA	60 %	600 W
VỪA	45 %	450 W
THẤP VỪA	30 %	300 W
RÃ ĐÔNG	18 %	180 W
THẤP/GIỮ ẤM	10 %	100 W

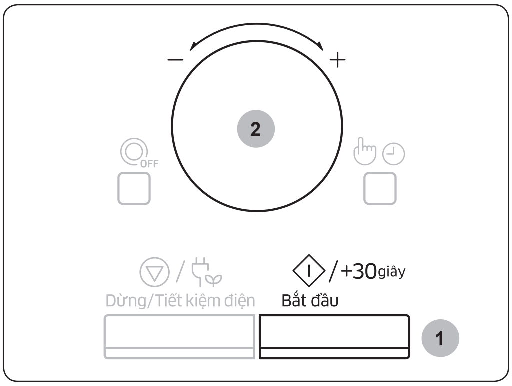
Thời gian nấu theo công thức chế biến và theo sách hướng dẫn này tương ứng với từng mức công suất được hiển thị.

Nếu bạn lựa chọn một...	Thì thời gian nấu sẽ phải...
Mức công suất cao hơn Mức công suất thấp hơn	Giảm Tăng

Điều chỉnh thời gian nấu

Bạn có thể tăng thêm thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** một lần cho mỗi 30 giây nấu.

- Kiểm tra thực phẩm đã chín đến đâu bằng cách mở cửa lò
- Tăng thời gian nấu còn lại



Phương pháp 1

Để tăng thời gian nấu thực phẩm trong khi đang nấu, nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** một lẫn mỗi 30 giây như bạn muốn thêm.

- Ví dụ: Để nấu thêm ba phút, nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** sáu lần.

Phương pháp 2

Chỉ xoay **Núm điều chỉnh** để điều chỉnh thời gian nấu.

- Để tăng thời gian nấu, hãy xoay bên phải và để giảm thời gian nấu, hãy xoay về bên trái.

Ngừng nấu

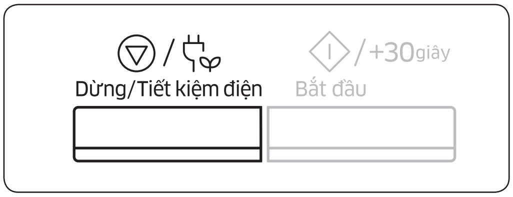
Bạn có thể ngừng quá trình nấu bất kỳ lúc nào để:

- Kiểm tra thực phẩm
- Trở hoặc khuấy thực phẩm
- Ngừng lò để chờ

Để ngừng nấu...	Sau đó…
Tạm thời	Tạm thời : Mở cửa lò hoặc nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện** một lần. **<u>Kết quả:</u>** Dừng nấu. Để tiếp tục nấu, đóng cửa lò lại và nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
Hoàn thành	Hoàn thành: Nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện** một lần. **<u>Kết quả:</u>** Dừng nấu. Nếu bạn muốn hủy thiết lập thông số nấu, hãy nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện** một lần nữa.

Đặt chế độ tiết kiệm điện

Lò có chế độ tiết kiệm điện.



- Nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện**.
  <u>Kết quả:</u> Màn hình tắt.
- Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò hoặc nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện** sau đó màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Lò đã sẵn sàng sử dụng.

GHI CHÚ

Chức năng tự động tiết kiệm điện
Nếu bạn không chọn bất kỳ chức năng nào khi thiết bị đang cài đặt hoặc hoạt động trong tình trạng dừng tạm thời, chức năng sẽ bị hủy và đồng hồ sẽ hiển thị sau 25 phút.
Đèn lò sẽ tắt sau 5 phút trong tình trạng cửa lò đang mở.

Sử dụng lò

Sử dụng tính năng thực phẩm dinh dưỡng

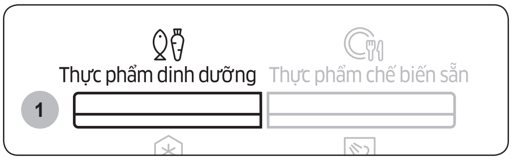
Tính năng **Thực phẩm dinh dưỡng** có 11 lần nấu dược cài đặt sẵn.
Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.

Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

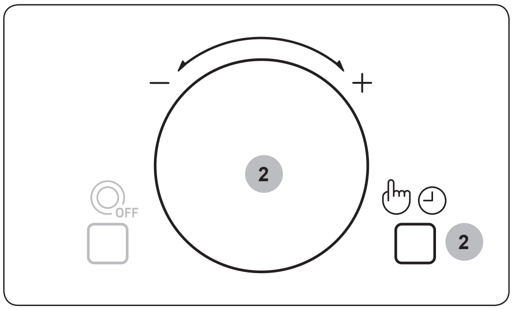
☛ QUAN TRỌNG

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

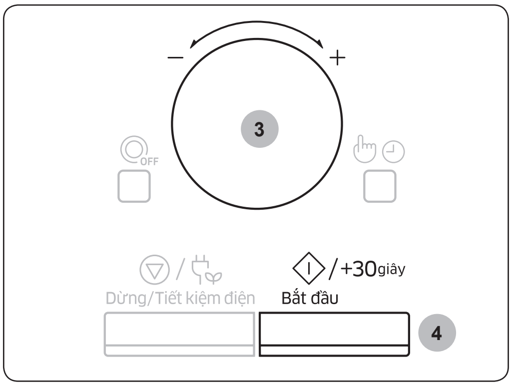
Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **Thực phẩm dinh dưỡng**.



2. Chọn Rau & Ngũ cốc hoặc Thịt gia cầm & Cá bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.
1 - Rau & Ngũ cốc
2 - Thịt gia cầm & Cá



3. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
(Xem bảng kế bên.)

4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

<u>**Kết quả:**</u> Thực phẩm được nấu theo chương trình đã thiết lập sẵn.

1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Bảng sau trình bày số lượng và những hướng dẫn phù hợp của 11 tùy chọn nấu đã được lập trình sẵn. Các chế độ này bao gồm Rau & Ngũ cốc và Thịt gia cầm & Cá.

☛ QUAN TRỌNG

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

1. Rau & Ngũ cốc

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-1 Đậu xanh	250 g	Rửa sạch đậu xanh. Cho đều vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (1 muỗng canh) nước khi nấu cho 250 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
1-2 Rau bina	150 g	Rửa sạch rau bina. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Không thêm nước. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
1-3 Bắp non	500 g (2 miếng)	Rửa sạch bắp non và đặt vào một đĩa thủy tinh hình bầu dục. Bọc bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng và xâm lỗ trên màng bọc. Chờ trong 1-2 phút.
1-4 Gạo lức (Luộc sơ)	250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (500 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 5-10 phút.
1-5 Bột mì ống	250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm 1 L nước đun sôi, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước. Chờ trong 1 phút.
1-6 Quinoa	250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (500 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 1-3 phút.
1-7 Bulgur	250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (500 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 2-5 phút.

Sử dụng lò

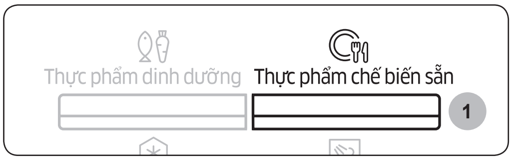
2. Thịt gia cầm & Cá

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-1 Ức gà tây	300 g (2 miếng)	Rửa các lát và đặt vào đĩa sứ. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
2-2 Phi lê cá tươi	300 g (2 miếng)	Rửa sạch cá và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
2-3 Tôm tươi	250 g	Rửa sạch tôm và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
2-4 Cá hồi tươi	400 g (1-2 con cá)	Đặt cả 1- 2 con cá vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Thêm một nhúm muối, 1 muỗng canh nước cốt chanh và rau thơm. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.

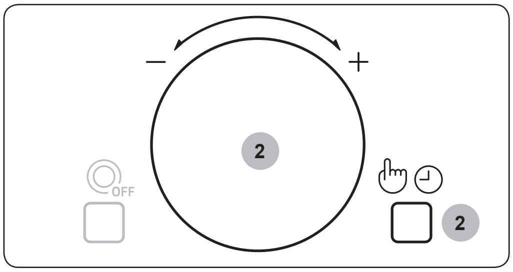
Sử dụng chức năng thực phẩm chế biến sẵn

Chức năng **Thực phẩm chế biến sẵn** có 2 mức thời gian nấu được cài đặt sẵn.
Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.
Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

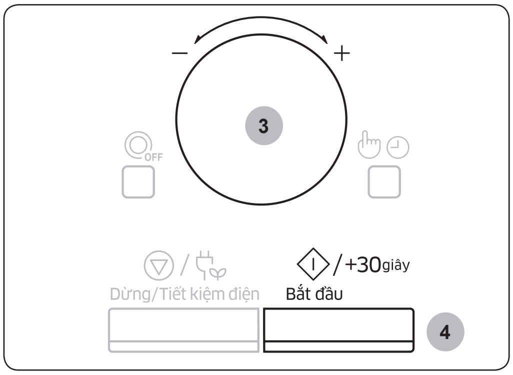
Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **Thực phẩm chế biến sẵn**.



2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.



3. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
   Kết quả: Thực phẩm được nấu theo chương trình đã cài đặt sẵn.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Bảng sau trình bày về chế độ hâm nóng tự động **Thực phẩm chế biến sẵn** lượng và những hướng dẫn phù hợp. Các chế độ này chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 Giữ lạnh Món ăn chính	300-350 g 400-450 g	Đặt thực phẩm lên đĩa sứ và đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và các món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống). Chờ trong 2-3 phút.
2 Giữ lạnh Thức ăn chay	300-350 g 400-450 g	Đặt thực phẩm lên đĩa sứ và đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chế độ này thích hợp cho các món ăn gồm 2 món (ví dụ mì ống với nước xốt và cơm với rau). Chờ trong 2-3 phút.

Sử dụng lò

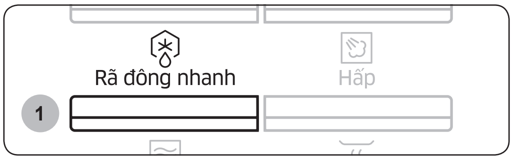
Sử dụng chức năng rã đông nhanh

Chức năng **Rã đông nhanh** cho phép bạn rã đông thịt, gia cầm, cá, bánh mì, bánh ngọt và trái cây. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Bạn chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

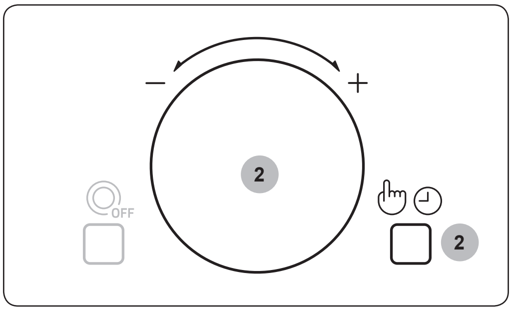
GHI CHÚ

Chỉ sử dụng đồ dùng phù hợp với lò vi sóng Mở cửa lò.

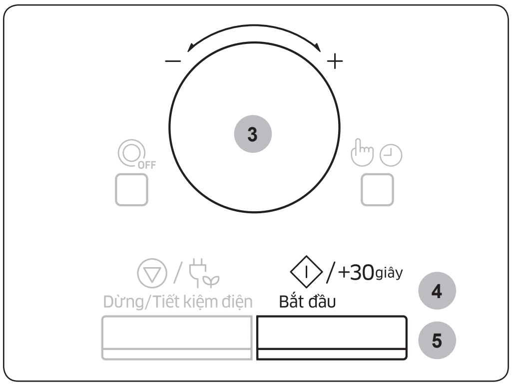
Đặt thực phẩm đông lạnh lên mặt gốm ở giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.



1. Nhấn nút **Rã đông nhanh**.



2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.



3. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. (Xem bảng kế bên.)
4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

   Kết quả:

   - Quá trình rã đông bắt đầu.
   - Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp để nhắc bạn trở thực phẩm để trong lò.

5. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** một lần nữa để hoàn tất việc rã đông.

   Kết quả:

   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ **Rã đông nhanh**, số lượng và những hướng dẫn phù hợp.
Gỡ bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm và cá lên trên một đĩa thủy tinh cạn hoặc lên trên một đĩa gốm.

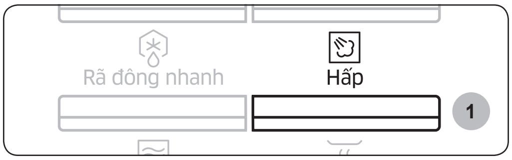
Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 Thịt	200-1500 g	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, cừu, heo, thịt lát, thịt miếng, hoặc thịt bằm. Chờ trong 20-60 phút.
2 Thịt gia cầm	200-1500 g	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt gia cầm khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà không nguyên con. Chờ trong 20-60 phút.
3 Cá	200-1500 g	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê. Chờ khoảng 20-50 phút.
4 Bánh mì/Bánh ngọt	125-1000 g	Đặt bánh mì trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa sứ và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi bạn mở cửa lò.) Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì tròn và bánh mì baguette. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phô mai và bánh ngọt xốp. Không thích hợp cho bánh bột nhào/đặc, bánh hoa quả và bánh kem hay bánh có phủ sôcôla. Chờ trong 5-20 phút.

Sử dụng lò

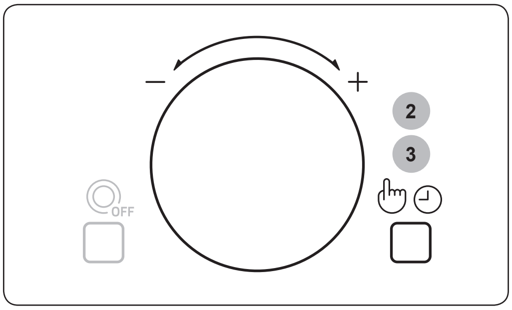
Sử dụng tính năng hấp an toàn cho sức khỏe

Tính năng **Hấp** có 17 lần nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
Bạn có thể nấu **Hấp** với lồng hấp thủy tinh.

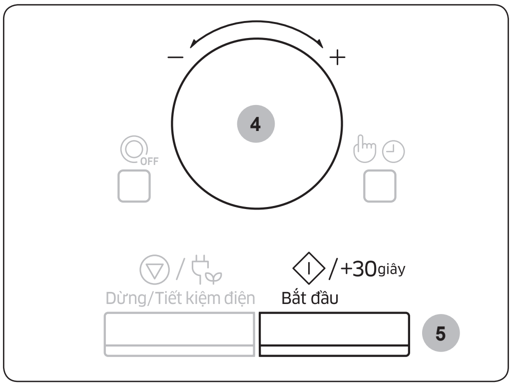
Trước hết, đặt lồng hấp chứa thực phẩm vào giữa đĩa xoay.



1. Nhấn nút **Hấp**.



2. Chọn An toàn sức khỏe hoặc Á đông bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
   Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.
   1 - An toàn cho sức khỏe
   2 - Á đông
3. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.



4. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. (Xem bảng kế bên.)
5. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.
   Kết quả: Thực phẩm được nấu theo chương trình đã cài đặt sẵn.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

☛ QUAN TRỌNG

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Bảng sau trình bày số lượng và những hướng dẫn phù hợp của 17 tùy chọn nấu đã được lập trình sẵn.

☛ QUAN TRỌNG

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

1. An toàn cho sức khỏe

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-1 Súp lơ xanh	250 g 500 g	Rửa sạch bông cải tươi và cắt nhỏ. Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt bông cải vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
1-2 Cà rốt thái lát	250 g 500 g	Rửa sạch cà-rốt tươi. Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt cà-rốt vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
1-3 Súp lơ	250 g 500 g	Rửa sạch súp lơ tươi và cắt nhỏ. Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt súp lơ vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
1-4 Bí ngô dạng khối	250 g 500 g	Cân bí ngô tươi, rửa và cắt thành các dạng khối và cùng kích thước. Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt bí ngô vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
1-5 Khoai tây gọt vỏ	250 g 500 g	Rửa sạch và gọt vỏ khoai tây, sau đó cắt thành các miếng bằng nhau. Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt khoai tây vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
1-6 Rau đông lạnh	250 g 500 g	Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt rau đông lạnh vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
1-7 Mứt trái cây	400 g	Cân trái cây tươi (ví dụ: táo, lê, mận, mơ, xoài hoặc dứa) sau khi đã bóc vỏ, rửa sạch và cắt thành từng khối đều nhau. Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt trái cây vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
1-8 Gạo trắng	250 g	Đặt gạo trắng vào trong lồng hấp thủy tinh. Thêm 500 ml nước lạnh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ trong 5 phút.

(tiếp tục)

Sử dụng lò

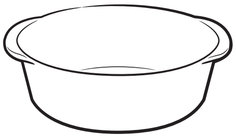
Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-9 THỊT bò hấp	250 g 500 g	Cân thịt bò đã cán nhỏ và làm thành dạng viên (mỗi viên đường kính 25 mm). Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt thịt bò vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
1-10 Cá hồi phi lê	300 g 600 g	Rửa sạch cá và thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt cá hồi phi lê vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
1-11 Ức gà	300 g 600 g	Rửa sạch các miếng và chặt trên mặt da. Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt ức gà vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

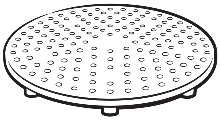
2. Á đông

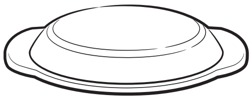
Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-1 Gà ăn nhẹ cắt mỏng	650 g	Cắt đùi gà thành các lát 150 g, trộn với bột ngô trong tô. Thêm 400 ml nước và thịt gà vào trong lồng hấp thủy tinh. Đặt gà đã trộn với 100 g gạo nở vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, khuấy và chờ từ 2-3 phút.
2-2 Cá hấp trắng	250 g 500 g	Rửa sạch bằng nước lạnh. Rắc 1 muỗng muối và một ít tiêu xay. Rắc thêm 1 muỗng xì dầu và đông lạnh trong 30 phút. Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Xếp 4 miếng phi lê lên một đĩa trên khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
2-3 Hấp bột lọc	300 g	Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Đặt bột lọc đông lạnh vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
2-4 Cải bẹ Xanh	125 g 250 g	Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Rửa cải bẹ xanh. Đặt chúng vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
2-5 Hấp Trứng	350 g	Đặt 3 quả trứng, 250 ml nước, nước cốt gà, một nhúm muối và 10 ml dầu vào trong lồng hấp thủy tinh. Khuấy chậm bằng muỗng. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
2-6 Tôm hấp	300 g	Thêm 100 ml nước vào lồng hấp thủy tinh. Rửa tôm tươi. Đặt chúng vào khay thêm và đặt vào trong lồng hấp thủy tinh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

Hướng dẫn nấu ăn bằng lồng hấp thủy tinh

Nồi hấp thủy tinh dựa trên nguyên tắc nấu bằng hơi nước và được thiết kế dành cho việc nấu nướng nhanh chóng và an toàn cho sức khỏe trong lò Vi sóng của Samsung.
Dụng cụ này rất lý tưởng để nấu cơm, mì ống, rau cải, v.v. trong thời gian kỷ lục mà không làm mất đi giá trị dinh dưỡng.
Nồi hấp vi sóng thủy tinh trang bị 3 vật dụng sau:


Tô


Đĩa silicon


Nắp

Tất cả bộ phận đều chịu được nhiệt độ từ -20 °C đến 200 °C.

Thích hợp khi bảo quản trong tủ lạnh. Ngoài ra các bộ phận còn có thể sử dụng riêng hay kết hợp với nhau đều được.

Điều kiện sử dụng:

☛ **QUAN TRỌNG**

Không được sử dụng:

- Vệ sinh bằng khăn ướt hoặc các vị trí trên bề mặt ướt khi thủy tinh bị nóng.
- đặt lên ngọn lửa trực tiếp.

☛ **QUAN TRỌNG**

Vệ sinh tất cả bộ phận bằng nước xà phòng khi lần đầu tiên sử dụng.

☛ **QUAN TRỌNG**

Để hiểu về nấu tự động, vui lòng tham khảo trang "Cách sử dụng các tính năng hấp an toàn cho sức khỏe".

☛ **QUAN TRỌNG**

Thận trọng khi tháo Lồng hấp thủy tinh bởi vì tay cầm trở nên rất nóng. Luôn sử dụng găng tay.

☛ **QUAN TRỌNG**

Khi thời gian nấu kết thúc, Lồng hấp được phủ đầy hơi nước, nguyên nhân nguy cơ cháy. Không được để mặt bạn gần các vật chứa và đảm bảo sử dụng găng tay khi đậy nắp.

Bảo trì:

☛ **QUAN TRỌNG**

Nồi hấp có thể được rửa sạch bằng máy rửa chén.

☛ **QUAN TRỌNG**

Khi rửa bằng tay, hãy sử dụng nước nóng và nước rửa chén. Không sử dụng miếng chà có tính mài mòn.

☛ **QUAN TRỌNG**

Một số thực phẩm (như cà chua) có thể làm mất màu nhựa. Điều này là bình thường và không phải là lỗi sản xuất.

Sử dụng lò

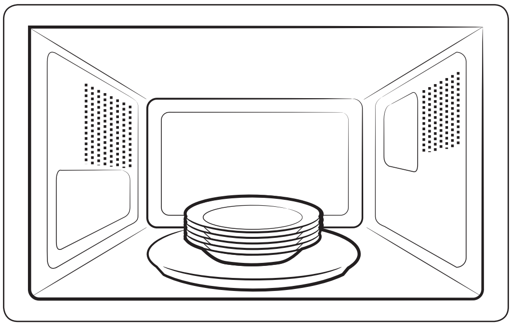
Sử dụng tính năng đĩa làm ấm

Bạn có thể có đĩa làm ấm hoàn hảo với tính năng đĩa làm ấm. Sử dụng chức năng này để để làm ấm đĩa nhiệt độ cao hoặc thích hợp. Bạn có thể chọn làm ấm nhiệt độ cả nóng lẫn ôn hòa bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. (Tham khảo trang trước trong hướng dẫn.)

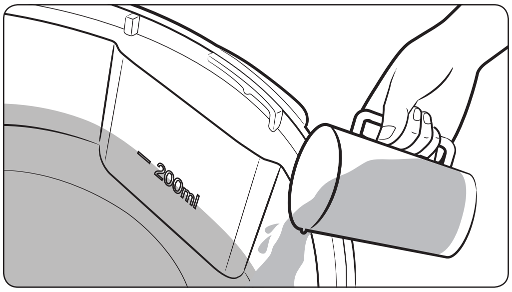
1. Nóng
2. Ôn hòa

Menu khuyến nghị

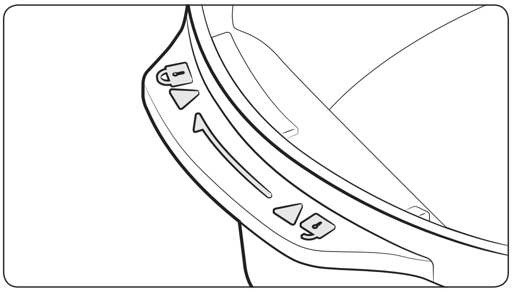
Nóng	Lasagne, súp, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Làm ngon), Thịt muối, Đĩa cá, bánh khô
Ôn hòa	Bánh, bánh mì, đĩa trứng, teak (Hiếm hoặc trung bình hiếm)



1. Đặt đĩa vào giữa đĩa xoay.
(Đĩa tối đa : 5 cái)

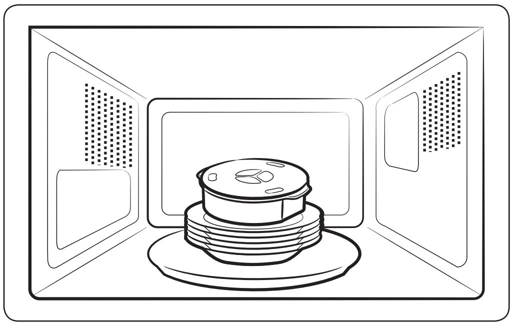


2. Đổ nước vào đến ngang vạch hướng dẫn (mức nước) bên trong bát.
(Vạch này khoảng 200 ml)

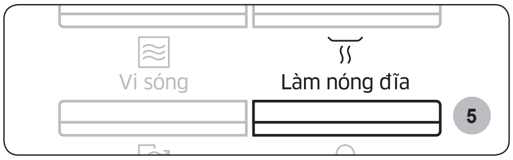


3. Đậy nắp đĩa làm ấm dạng lòng chảo.
Và sau đó vặn về vị trí "Lock" (Khóa).

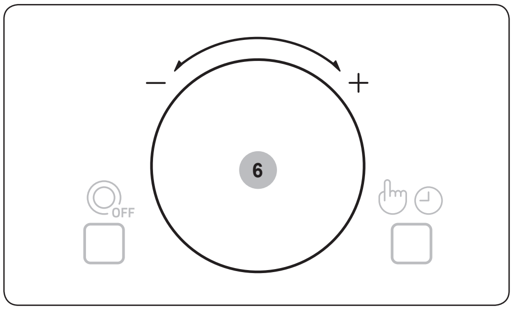
Sử dụng lò



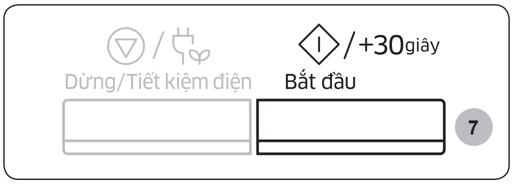
4. Đặt đĩa làm ấm dạng lòng chảo trên đĩa.



5. Nhấn nút **Làm nóng đĩa**.



6. Chọn Nóng & Ôn hòa trước khi xoay **Núm điều chỉnh**.
1 - Nóng
2 - Ôn hòa



7. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

<u>**Kết quả:**</u> Thực phẩm được nấu theo chương trình đã cài đặt sẵn.

1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Sử dụng lò

QUAN TRỌNG

Chỉ sử dụng nước sạch thông thường, không cần dùng nước lọc.

QUAN TRỌNG

Không sử dụng đĩa làm ấm dạng lòng chảo để nấu ăn. Đĩa làm nóng dạng lòng chảo chỉ có thể được sử dụng trong chế độ "Làm nóng đĩa".

QUAN TRỌNG

Chỉ sử dụng Đĩa an toàn với vi sóng.

QUAN TRỌNG

Không được sử dụng chức năng này khi không có nước.

QUAN TRỌNG

Sử dụng găng tay của lò khi lấy đĩa & đĩa làm ấm dạng lòng chảo ra.

QUAN TRỌNG

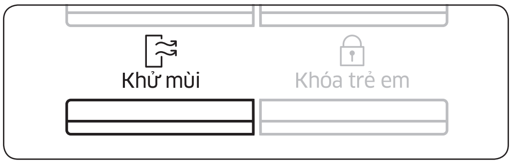
KHÔNG vận hành chế độ **Vi sóng**, **Nướng** và **Kết hợp** với đĩa hâm nóng chỉ được sử dụng cho chức năng Hâm nóng thức ăn trong chế độ Hâm nóng.

Chế độ Vận hành	Làm ấm đĩa	MW
Đĩa làm nóng dạng lòng chảo	O	X

Sử dụng tính năng khử mùi

Sử dụng tính năng này sau khi nấu thực phẩm có mùi hoặc khi có nhiều khói trong phần trong của lò.

Trước hết là lau sạch trong lò.



Nhấn nút **Khử mùi** sau khi quý vị vệ sinh lò xong. Ngay khi bạn nhấn nút Khử mùi, việc vận hành sẽ tự động bắt đầu. khi kết thúc, lò sẽ kêu bốn tiếng bíp.

GHI CHÚ

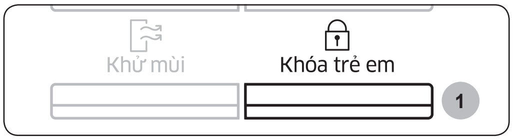
Thời gian khử mùi được xác định là 5 phút. Thời gian sẽ tăng lên mỗi khi nhấn nút **Bắt đầu/+30giây**.

GHI CHÚ

Thời gian khử mùi tối đa là 15 phút.

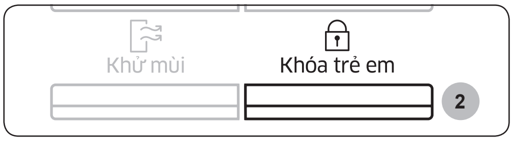
Sử dụng tính năng khoá trẻ em

Lò vi sóng của bạn được thiết kế có chương trình khoá trẻ em đặc biệt, chương trình này sẽ kích hoạt lò sang "khoá" vì thế trẻ em và bất kỳ ai xa lạ không thể vận hành để dẫn đến tai nạn.



1. Nhấn nút **Khoá trẻ em** trong 3 giây.
Kết quả:
- Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào).
- Màn hình hiển thị “L”.





2. Để mở khóa cho lò, hãy nhấn nút **Khoá trẻ em** trong 3 giây.
Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

Sử dụng tính năng bật/tắt đĩa xoay

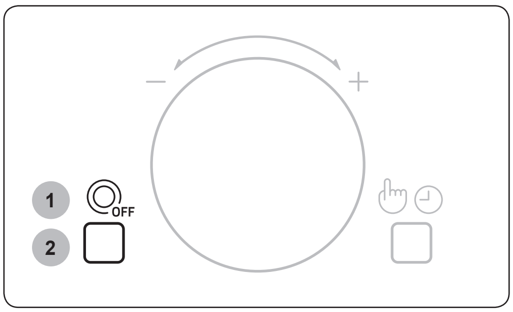
Nút **Bật/Tắt đĩa xoay** cho phép bạn sử dụng các đĩa thực phẩm lớn chiếm hết không gian của lò bằng cách không cho phép đĩa xoay xoay (chỉ sử dụng chế độ nấu thủ công).

☛ QUAN TRỌNG

Kết quả có thể không được như mong muốn trong trường hợp này vì thực phẩm sẽ chín không đều. Chúng tôi đề nghị quý vị thỉnh thoảng tự xoay đĩa nửa vòng trong thời gian nấu.

⚠ CẢNH BÁO

Không bao giờ để cho đĩa xoay khi không có thực phẩm trong lò.
Lý do: Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng lò.



1. Nhấn nút **Bật/Tắt đĩa xoay**.
Kết quả: Đĩa xoay sẽ không xoay.

2. Để xoay đĩa xoay lại, nhấn nút **Bật/Tắt đĩa xoay** một lần nữa.
Kết quả: Đĩa xoay sẽ xoay.

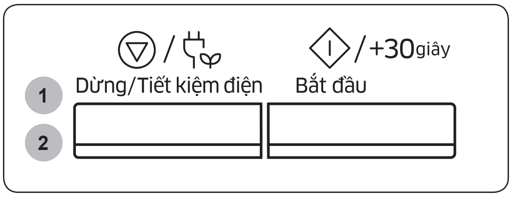
GHI CHÚ

Nút **Bật/Tắt đĩa xoay** này chỉ khả dụng trong khi nấu.

Sử dụng lò

Tắt tiếng kêu bíp

Bạn có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào bạn muốn.



1. Nhấn nút **Bắt đầu/+30giây** và **Dừng/Tiết kiệm điện** cùng lúc.
   Kết quả: Lò sẽ không phát ra tiếng bíp báo hiệu kết thúc một chức năng.
2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút **Bắt đầu/+30giây** và **Dừng/Tiết kiệm điện** một lần nữa.
   Kết quả: Lò hoạt động một cách bình thường.

Hướng dẫn về dụng cụ nấu

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.

Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.

Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Bình luận
Giấy nhôm	✓✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa chống dính	✓	Không nên làm nóng lò hơn 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyeste loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Túi giấy hoặc báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Vật dụng thủy tinh		
• Dùng chung cho lò và sử dụng bình thường	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm nẹt lửa hoặc gây hỏa hoạn.
• Bảo dưỡng cho túi lạnh	✗	

(tiếp tục)

Hướng dẫn về dụng cụ nấu

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Bình luận
Giấy		
• Đĩa, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế		Có thể làm nẹt lửa.
Nhựa		
• Dụng cụ chứa	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
• Bảo dưỡng trong túi lạnh	✓✗	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ : Nên dùng ✓✗ : Cẩn thận khi sử dụng ✗ : Không an toàn

Xử lý sự cố

Xử lý sự cố

Nếu quý vị gặp các vấn đề dưới đây, hãy thử những giải pháp được đề nghị.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Chung		
Không nhấn được các nút một cách bình thường.	Các vấn đề bên ngoài có thể gặp phải giữa các nút	Loại bỏ các vấn đề bên ngoài và thử lại.
	Đối với các dòng cảm ứng: Hơi ẩm có trên bề mặt.	Lau hơi ẩm có trên bề mặt.
	Khoá trẻ em được kích hoạt.	Vô hiệu hoá Khoá trẻ em.
Thời gian không được hiển thị.	Không có điện.	Đảm bảo đã cắm nguồn điện.
	Chức năng Eco (Tiết kiệm điện) được thiết lập.	Tắt chức năng Eco (Tiết kiệm điện).
Lò không hoạt động.	Không có điện.	Đảm bảo đã cắm nguồn điện.
	Cửa đang mở.	Đóng cửa và thử lại.
	Bộ phận mở cửa an toàn bị chắn bởi vật lạ.	Loại bỏ các vấn đề bên ngoài và thử lại.
Lò dừng khi đang hoạt động.	Người dùng đã mở cửa để lấy thực phẩm ra ngoài.	Sau khi lấy thực phẩm ra, nhấn nút **Start (Bắt đầu)** lần nữa để bắt đầu nấu.
Mất điện trong lúc vận hành.	Lò tiếp tục nấu thêm một thời gian dài.	Sau khi nấu trong một thời gian dài, hãy để nguội lò.
	Quạt mát không hoạt động.	Nghe âm thanh của quạt mát.
	Cố gắng vận hành lò mà không có thực phẩm bên trong.	Để thực phẩm vào lò.
	Không có đủ lỗ thông gió cho lò.	Có cửa xả/thoát ở phía trước và sau lò để thông gió. Giữ các lỗ được ghi rõ trong hướng dẫn cài đặt sản phẩm.
	Nhiều phích cắm điện được sử dụng trên cùng một ổ cắm.	Thiết kế chỉ một ổ cắm được sử dụng cho lò.
Không có điện trong lò.	Không có điện.	Đảm bảo đã cắm nguồn điện.
Có âm thanh sủi bọt trong khi vận hành và lò không hoạt động.	Nấu thực phẩm nước được bịt kín hoặc sử dụng vật chứa nước có thể là nguyên nhân gây ra âm thanh sủi bọt.	Không sử dụng vật chứa bịt kín vì chúng có thể nổ trong khi đang nấu vì sự dãn nở của đồ ở bên trong.

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Bên ngoài lò xe rất nóng trong khi vận hành.	Không có đủ lỗ thông gió cho lò. Có cửa xả/thoát ở phía trước và sau lò để thông gió.	Giữ các lỗ được ghi rõ trong hướng dẫn cài đặt sản phẩm.
	Vật thể trên đỉnh của lò.	Loại bỏ các vật thể trên đỉnh của lò.
Không thể mở cửa một cách bình thường.	Thực phẩm thừa bị kẹt giữa cửa và bên ngoài lò.	Vệ sinh lò và sau đó mở cửa.
Lò không nóng.	Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.	Đặt một cốc nước vào hộp chứa an toàn lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng.
Làm nóng yếu hoặc chậm.	Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.	Đặt một cốc nước vào hộp chứa an toàn lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng.
Chức năng hâm nóng không hoạt động.	Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.	Đặt một cốc nước vào hộp chứa an toàn lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Chức năng làm tan đá không hoạt động.	Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.	Đặt một cốc nước vào hộp chứa an toàn lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng.
Đèn bên trong lờ mờ hoặc không sáng.	Cửa bị mở trái một thời gian dài.	Đèn bên trong có thể tự động tắt khi chức năng Eco vận hành. Đóng và mở lại cửa hoặc nhấn nút **Cancel (Huỷ)**.
	Đèn bên trong bị che bởi vật thể lạ.	Vệ sinh bên trong lò và kiểm tra lại.
Có tiếng bip trong khi đang nấu.	Nếu chức năng Nấn tự động đang được sử dụng, tiếng bíp này có nghĩa là thời gian để trở thực phẩm trong khi làm tan đá.	Sau khi trở thực phẩm nhấn nút **Start (Bắt đầu)** lần nữa để bắt đầu nấu.
Lò không có cấp độ.	Lò được lắp đặt trên một mặt phẳng gồ ghề.	Đảm bảo lò được lắp đặt trên một mặt phẳng, bàn phẳng.
Có các tia lửa điện khi đang nấu.	Vật chứa kim loại được sử dụng trong chức năng lò/tan đá.	Không được sử dụng vật chứa kim loại.
Khi cắm điện, lò lập tức hoạt động.	Cửa không thể đóng tự nhiên.	Đóng cửa và kiểm tra lại.
Không có điện trong lò.	Điện hoặc ở cắm điện không được nối đất đúng.	Đảm bảo điện và ổ cắm điện được nối đất đúng.
Có nước rò rỉ.	Sẽ có nước hoặc hơi trong một vài trường hợp tuỳ theo thực phẩm. Đây không phải là lò bị sự cố.	Để nguội lò và sau đó lau sạch bằng khăn khô.
Có hơi nước thông qua các vết nứt trong cửa.	Sẽ có nước hoặc hơi trong một vài trường hợp tuỳ theo thực phẩm. Đây không phải là lò bị sự cố.	Để nguội lò và sau đó lau sạch bằng khăn khô.
Không có nước trong lò.	Sẽ có nước hoặc hơi trong một vài trường hợp tuỳ theo thực phẩm. Đây không phải là lò bị sự cố.	Để nguội lò và sau đó lau sạch bằng khăn khô.

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Độ sáng trong lò khác nhau.	Độ sáng thay đổi tuỳ theo nguồn điện, thay đổi theo chức năng.	Nguồn điện thay đổi trong khi nấu không phải là sự cố. Đây không phải là lò bị sự cố.
Nấu xong, nhưng quạt mát vẫn tiếp tục chạy.	Để làm thoáng lò, quạt mát tiếp tục chạy trong 3 phút sau khi nấu xong.	Đây không phải là lò bị sự cố.
Nhấn nút **+30sec (+30giây)** vận hành lò	Thực hiện khi lò không hoạt động.	Lò vi sóng được thiết kế để vận hành bằng cách nhấn nút **+30sec (+30giây)** khi nó không vận hành.
Đĩa xoay		
Trong khi xoay, đĩa xoay đi ra khỏi vị trí và dừng xoay.	Không có vòng xoay hoặc vòng xoay không đặt đúng vị trí.	Lắp vòng xoay và sau đó thử lại.
Bàn xoay bị kéo trong khi đang xoay.	Vòng xoay không đúng vị trí vì có quá nhiều thực phẩm hoặc vật chứa quá lớn và chạm vào bên trong lò vi sóng.	Điều chỉnh số lượng thực phẩm và không sử dụng vật chứa quá lớn.
Bàn xoay kêu lách cách gây ồn trong khi đang xoay.	Thực phẩm thừa bị kẹ ở bên trên lò.	Loại bỏ thực phẩm thừa bị kẹ ở bên trên lò.
Hấp		
Tôi có thể nghe tiếng nước sôi trong khi nấu bằng Hơi nước.	Nấu nước nóng sử dụng máy hơi nước.	Đây không phải là lò bị sự cố.
Có âm thanh không bình thường khi tôi dừng nấu bằng Hơi nước.	Nước được lấy khỏi bên trong nồi hơi nước sau khi nấu bằng Hơi nước xong.	Đây không phải là lò bị sự cố.
Không hết hơi nước.	Thùng chứa cung cấp nước không được thiết đặt.	Đảm bảo ngăn chứ cung cấp nước được thiết đặt đúng.
	Không có nước trong thùng chứa cung cấp nước.	Để đầy bình và thử lại lần nữa.

Mã thông tin

Mã thông tin	Nguyên nhân	Thao tác
C-d0	Nhấn nút Điều khiển trong 10 giây.	Vệ sinh các nút và kiểm tra xem có nước trên bề mặt xung quanh nút không. Nếu xảy ra sự cố, tắt lò vi sóng trên 30 phút và thử thiết lập lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

GHI CHÚ

Nếu giải pháp đề nghị không giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của SAMSUNG ở địa phương của bạn.

Các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Kiểu lò	MS28J5255**
Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz AC
Mức tiêu thụ năng lượng Lò Vi sóng	 1500 W
Công suất ra	100 W / 1000 W - Mức 7 (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài (Bao gồm tay cầm) Khoang lò	 517 x 297 x 428 mm 357 x 255 x 357 mm
Thể tích	28 lít
Trọng lượng Tịnh	 xấp xỉ 14,5 kg.

MEMO

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04333L-00

Microwave Oven

User manual

MS28J5255**



Contents

Contents

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

Safety instructions

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Safety instructions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

- **1)** door (bent)
- **2)** door hinges (broken or loose)
- **3)** door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

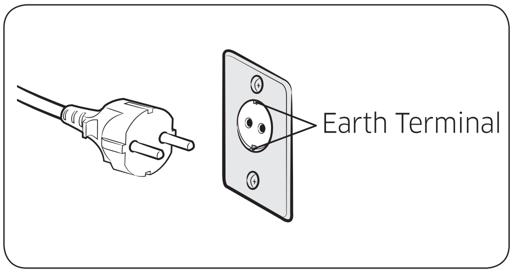
B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Grounding method

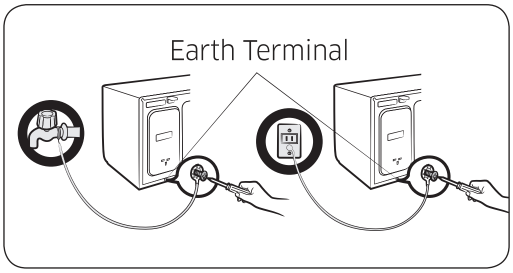
Put to earth for the sake of safety.

Earth leads to prevent a short circuit or an electric shock taking place in a humid environment.



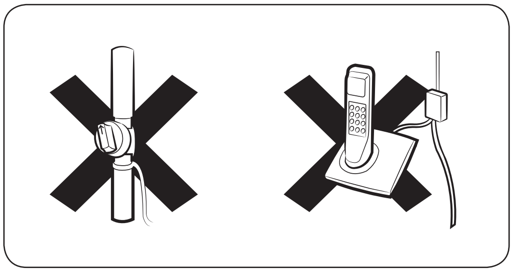
In case of an earth terminal being included in a wall outlet:

- Do not have to put to earth additionally.



In case of an earth terminal not being installed in a wall outlet:

- Connect the one end of the ground wire included in the box to the earth terminal on the back of the product and then connect the other only to a metal water pipe or wall outlet.



Avoid connecting the ground wire to the followings:

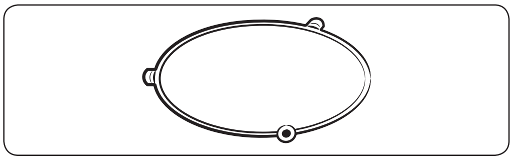
- Gas pipe, Telephone wire, Plastic ater pipe, etc..

Safety instructions

Installation

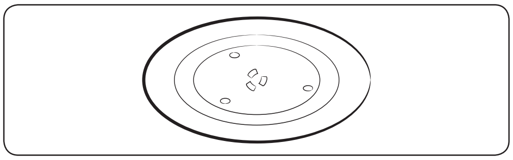
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



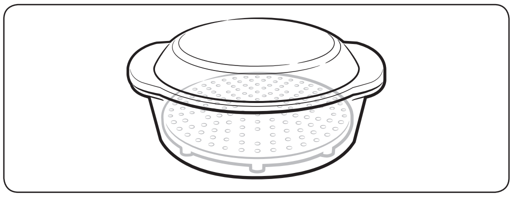
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



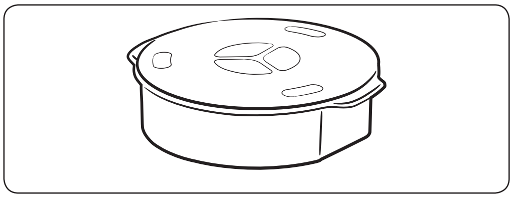
02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 Glass steamer see page 37.

Purpose: The glass steamer when using healthy steam function.



04 Plate warming bowl see page 38 to 40.

Purpose: The plate warming bowl when using the plate warming function in warming mode.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

☛ **IMPORTANT**

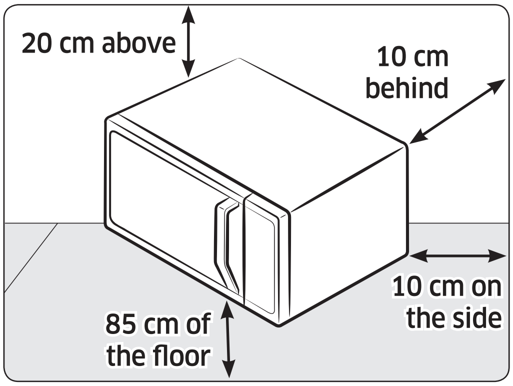
DO NOT operate the **Microwave**, **Grill** and **Combi** mode with plate warming bowl. Only use for plate warming function.

Operation Mode	Plate Warming	MW
Plate warming bowl	O	X

Installation

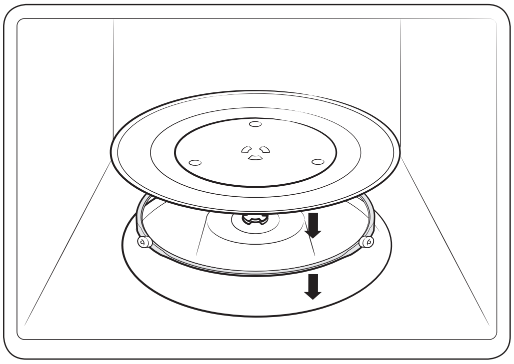
Installation

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

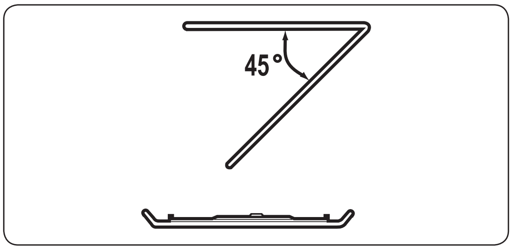
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ **CAUTION**

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ **WARNING**

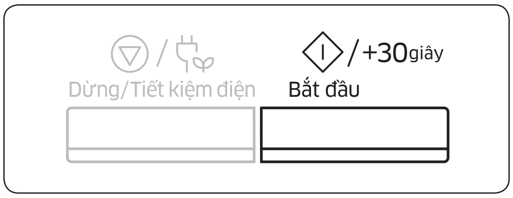
This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Quick look-up guide

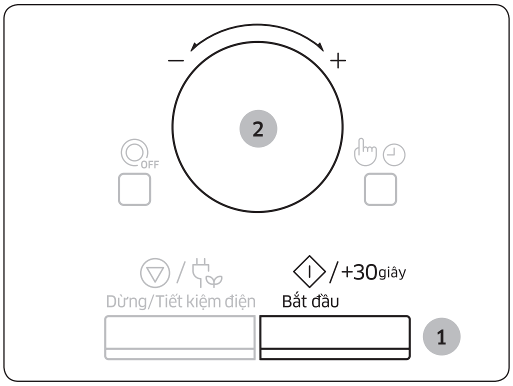


If you want to cook some food.

Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



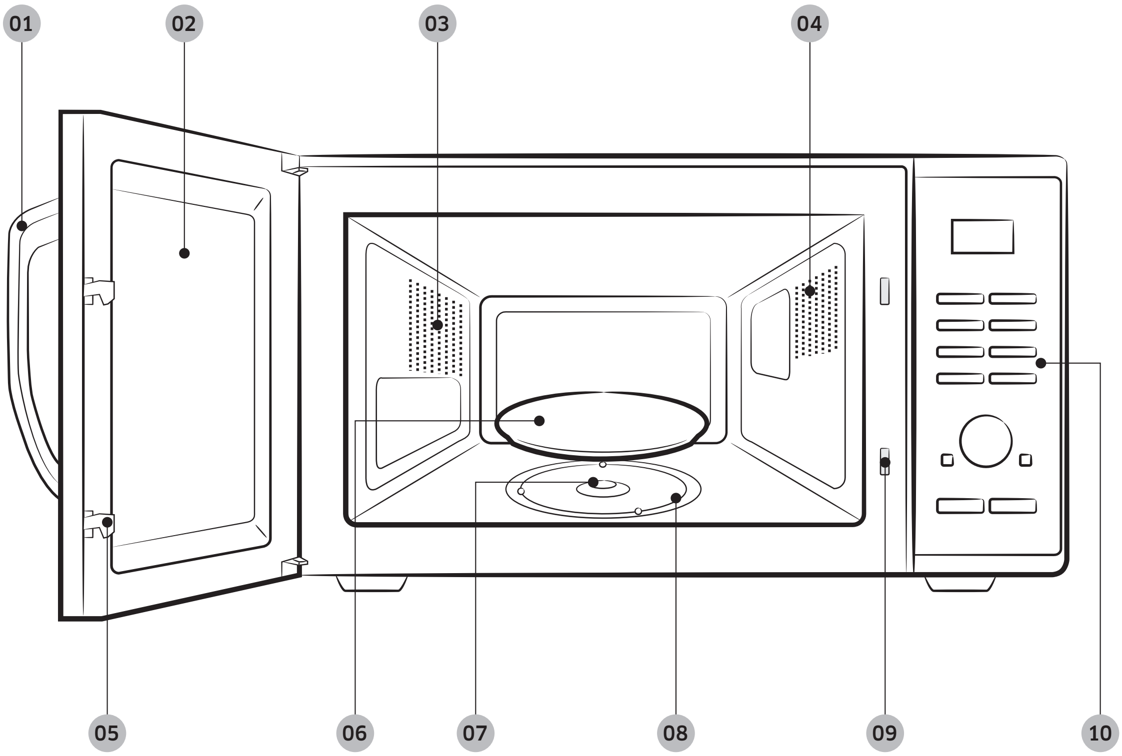
If you want to add an extra 30 seconds.

1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.

Quick look-up guide

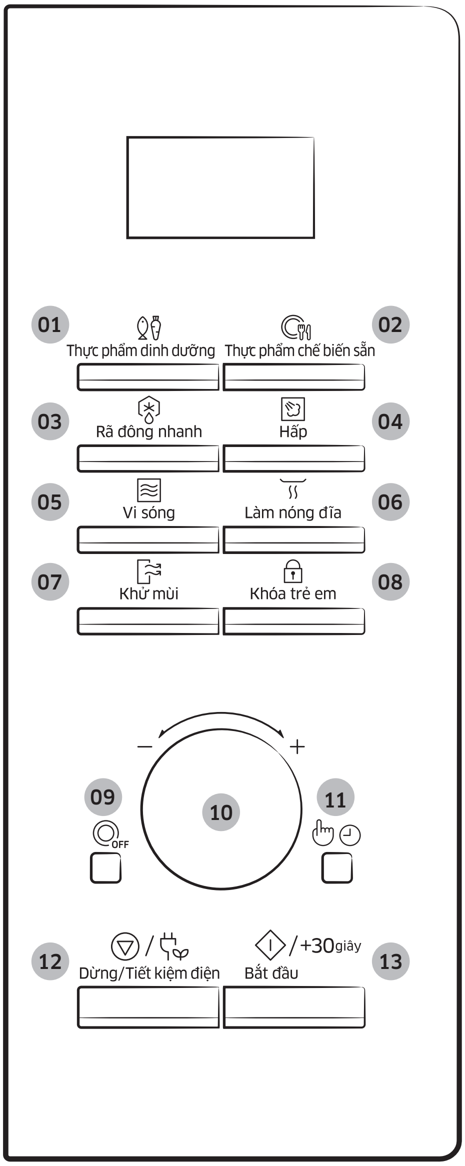
Oven features

Oven



01	Door handle	**04**	Light	**07**	Coupler
02	Door	**05**	Door latches	**08**	Roller ring
03	Ventilation holes	**06**	Turntable	**09**	Safety interlock holes
				10	Control panel

Control panel



01 Healthy Cooking Button

02 My Plate Button

03 Power Defrost Button

04 Healthy Steam Button

05 Microwave Button

06 Plate Warming Button

07 Deodorisation Button

08 Child Lock Button

09 Turntable On/Off Button

10 Dial Knob (Weight/Serving/Time)

11 Select/Clock Button

12 Stop/Eco Button

13 Start/+30s Button

Oven use

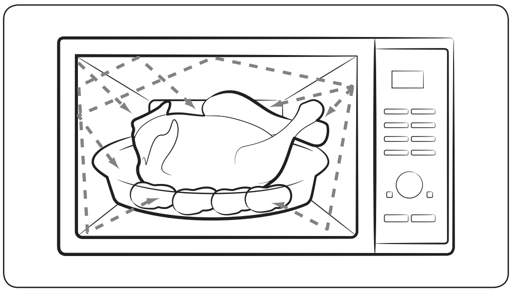
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ IMPORTANT

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

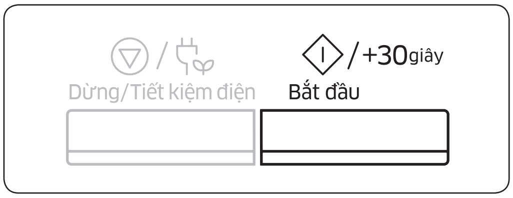
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 45 to 49.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 1000 W) is used, the water takes longer to boil.



Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable.
Close the door.

Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

Oven use

Oven use

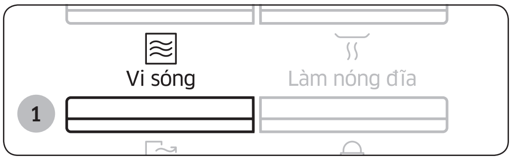
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

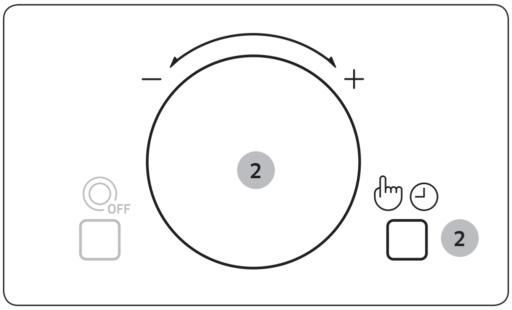
☛ **IMPORTANT**

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

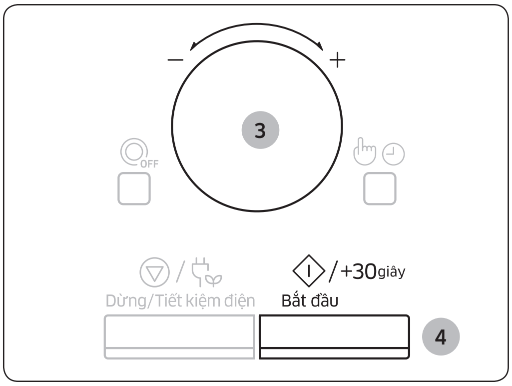
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.
Result: The 1000 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
(microwave mode)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/ Clock** button.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
Result: The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Setting the time

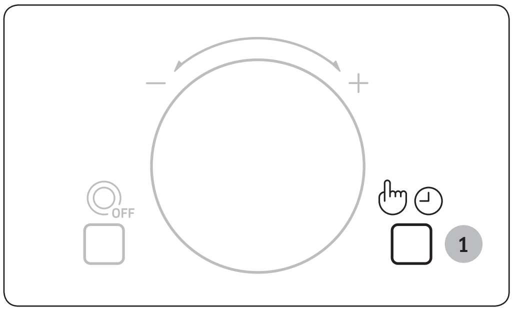
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

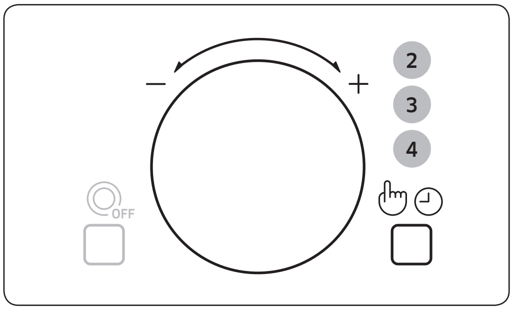
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



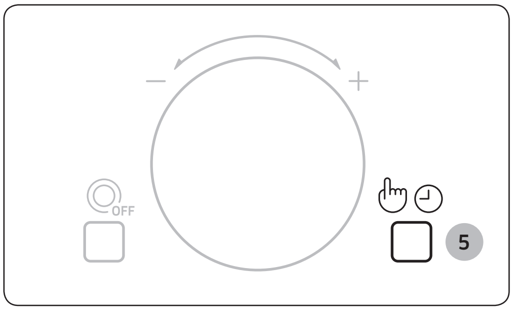
1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.

3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.

4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.
Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Oven use

Oven use

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
FULL	100 %	1000 W
HIGH	85 %	850 W
MEDIUM HIGH	60 %	600 W
MEDIUM	45 %	450 W
MEDIUM LOW	30 %	300 W
DEFROST	18 %	180 W
LOW/KEEP WARM	10 %	100 W

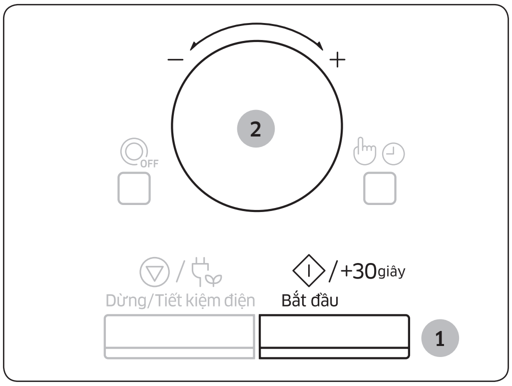
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1.

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2.

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

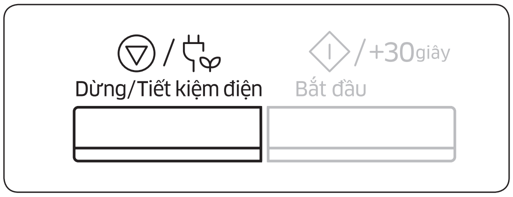
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

Oven use

Using the healthy cooking features

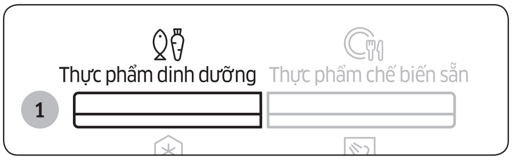
The **Healthy Cooking** features has 11 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Dial Knob**.

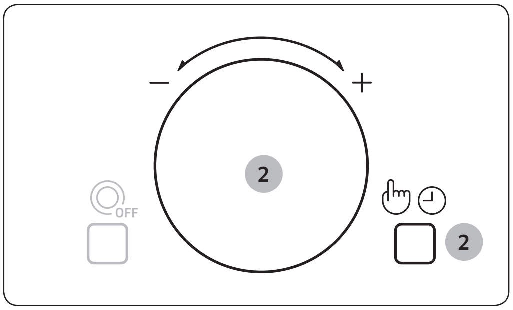
☛ IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

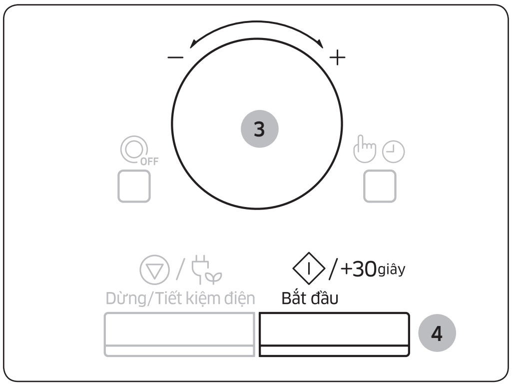
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Healthy cooking** button.



2. Select the Vegetable & Grain or Poultry & Fish by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
   1 - Vegetable & Grain
   2 - Poultry & Fish



3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)

4. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 11 pre-programmed cooking options. This is composed of Vegetable & Grain and Poultry & Fish.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

1. Vegetable & Grain

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-2 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Corn on the Cob	500 g (2 pcs)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-4 Brown Rice (Parboiled)	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-5 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-6 Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-7 Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.

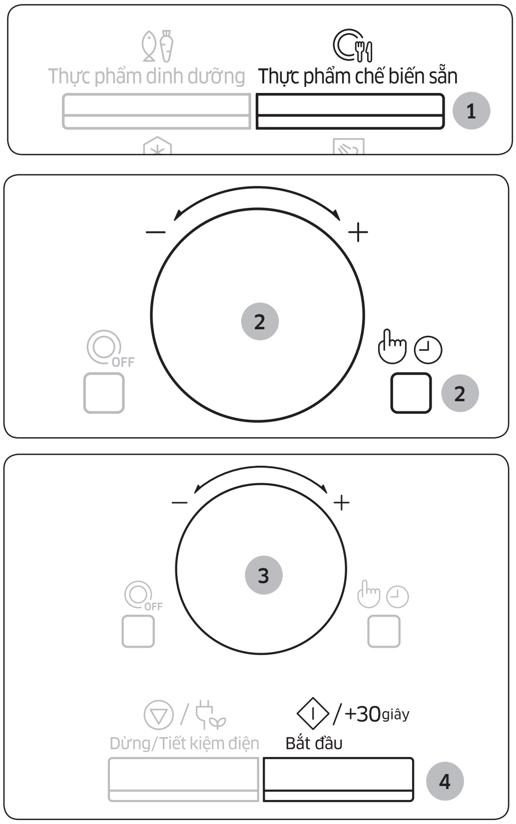
2. Poultry & Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Fresh Fish Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Trout	400 g (1-2 fish)	Put 1- 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Using the my plate features

The **My Plate** features has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **My Plate** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

The following table presents the **My Plate** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled Vegetarian Meal	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

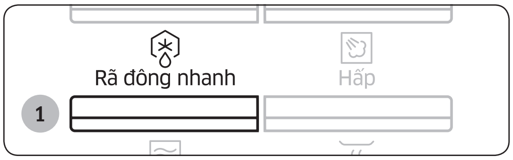
Oven use

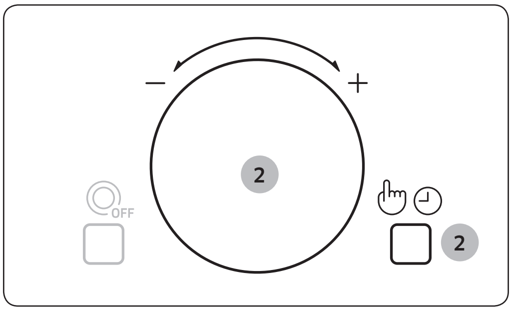
Using the power defrost features

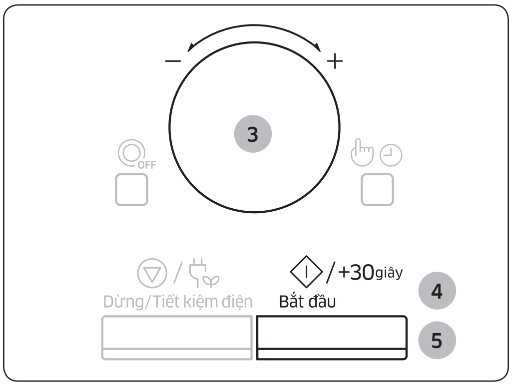
The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.







Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
   Result:
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/ cake on a flat glass dish or ceramic plate.

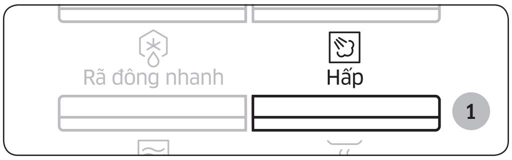
Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets..Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

Oven use

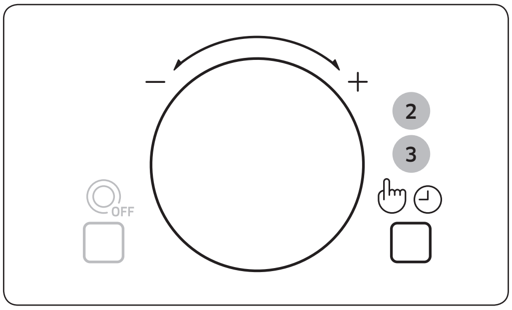
Using the healthy steam features

The **Healthy Steam** features has 17 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**. You can **Healthy Steam** cook with glass steamer.

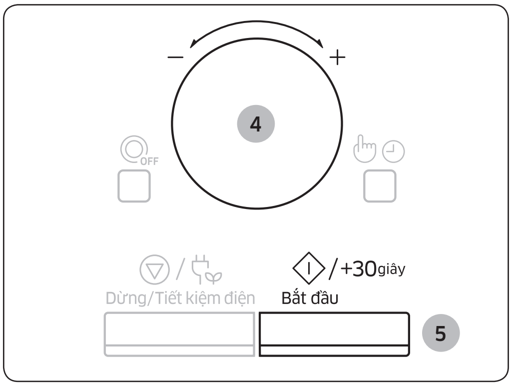
First, place the glass steamer with food in the centre of the turntable.



1. Press the **Healthy Steam** button.



2. Select the Healthy or Oriental by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
   1 - Healthy
   2 - Oriental
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



4. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
5. Press the **START/+30s** button.
   <u>**Result:**</u> The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

☛ IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 17 preprogrammed cooking options.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

1. Healthy

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Broccoli Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the broccoli on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-2 Sliced Carrots	250 g 500 g	Rinse and clean fresh carrots. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the carrots on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-3 Cauliflower Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh cauliflowers and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the cauliflowers on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-4 Cubed Pumpkin	250 g 500 g	Weigh the fresh pumpkins, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the pumpkins on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-5 Peeled Potatoes	250 g 500 g	Rinse and peel the potatoes and cut into a similar size. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the potatoes on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-6 Frozen Vegetable	250 g 500 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen vegetable on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-7 Fruit Compote	400 g	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put fruits on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-8 White Rice	250 g	Put the white rice into the glass steamer. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking, stand for 5 minutes.

(continued)

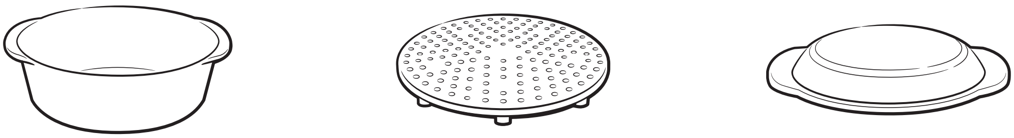
Code/Food	Serving Size	Instructions
1-9 Steamed Beef	250 g 500 g	Weigh the minced beef and make a ball shape (each Ø25 mm). Add 100 ml water into the glass steamer. Put the beef on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-10 Salmon Fillets	300 g 600 g	Rinse fish and add 1 tbsp lemon juice. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the salmon fillets on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-11 Chicken Breasts	300 g 600 g	Rinse pieces and snick on surface of skin. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the chicken breasts on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

2. Oriental

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Sliced Chicken Porridge	650 g	Cut the 150 g chicken thigh into slices, mix with corn starch in a bowl. Add 400 ml water and chicken stock into glass steamer. Put chicken mixture and 100 g swollen rice into glass steamer. Cover with lid. After cooking, stir and stand for 2-3 minutes.
2-2 Steamed White Fish	250 g 500 g	Rinse the cod under cold water. Sprinkle with 1 teaspoon salt and a few grind of pepper. Drizzle with 1 tbsp soy sauce and refrigerate for 30 minutes. Add 100 ml water into the glass steamer. Arrange 4 fillets in a single layer on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-3 Steamed Dumpling	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen dumpling on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4 Green, Leafy Vegetable	125 g 250 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the green, leafy vegetable. Put them on the inset tray and place in the glass streamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-5 Steamed Eggs	350 g	Put 3 eggs, 250 ml water, chicken stock, a pinch of salt, and 10 ml oil in the glass steamer. Stir slowly with spoon. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-6 Steamed Prawns	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the Fresh prawns. Put them on the inset tray and place in the glass streamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Glass steamer cooking guide

The Glass Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Glass steamer set is made up of 3 items:



Bowl Silcon plate Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 200 °C.

Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

Conditions of use:

☛ **IMPORTANT**

Do not use:

- clean with wet towel or place on a wet surface when the glass is hot.
- place on a direct flame.

☛ **IMPORTANT**

Wash all parts well in soapy water before first use.

☛ **IMPORTANT**

To find out auto cooking, please refer to the “Using the healthy steam features” page.

☛ **IMPORTANT**

Take caution when removing the Glass Steamer because the handle becomes very hot. Make sure to use oven gloves.

☛ **IMPORTANT**

By the time cooking is complete, the Glass Steamer is filled with steam, causing a risk of burns. Do not put your face close to the container, and make sure to use oven gloves when taking off the lid.

Maintenance:

☛ **IMPORTANT**

Your steamer can be washed in a dishwasher.

☛ **IMPORTANT**

When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.

☛ **IMPORTANT**

Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

Using the plate warming features

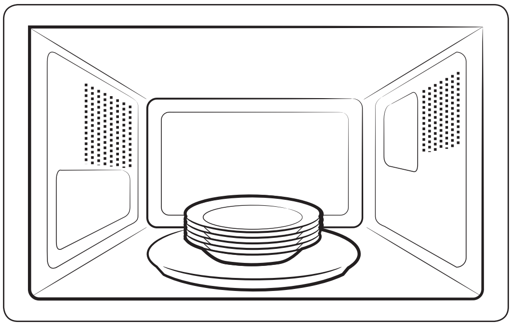
You can serve perfectly warmed dishes with the plate warming feature. Use this function to warm plates a hot or comfortable temperature. You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

(Refer to the previous page for instructions.)

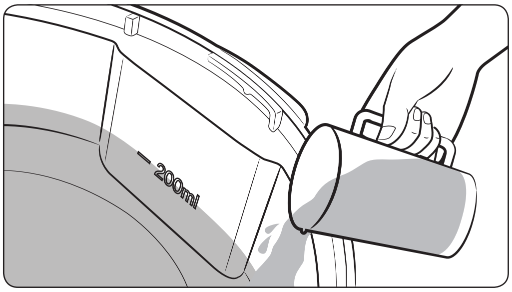
1. Hot
2. Mild

Recommend Menu

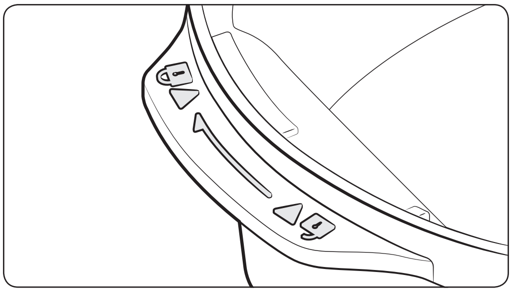
Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Well done), Bacon, Fish dishes, Dry cakes
Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steak (Rare or Midium rare)



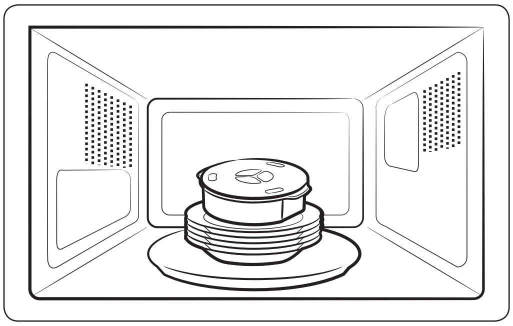
1. Place the plates in the centre of the turntable.
(Maximum Plates : 5 pcs)



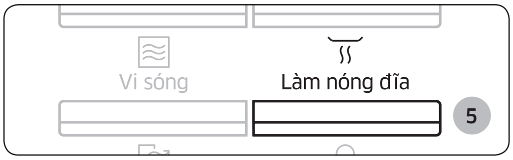
2. Fill with water following guide line (water level) inside the plate warming bowl.
(The line is about 200 ml.)



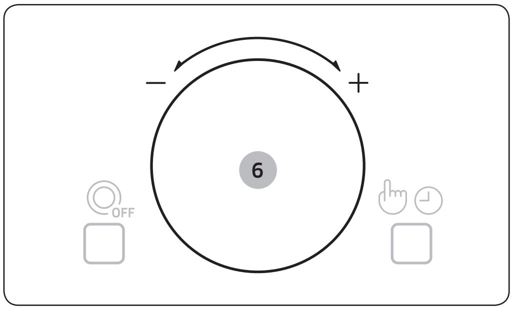
3. Cover the plate warming bowl with lid. And then screw it toward “Lock”.



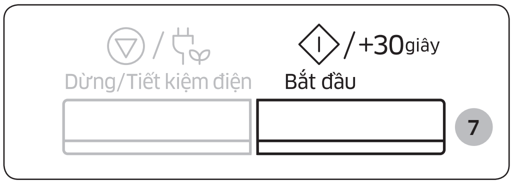
4. Put the plate warming bowl on the plates.



5. Press the **Plate Warming** button.



6. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.
1 - Hot
2 - Mild



7. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Oven use

Oven use

☛ **IMPORTANT**

Use normal water only, and no distilled water.

☛ **IMPORTANT**

Do not use plate warming bowl for cooking. Plate Warming Bowl only can be used during “Plate Warming” mode.

☛ **IMPORTANT**

Use only Plates that are microwave-safe.

☛ **IMPORTANT**

Do not use this function without water.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out plates & plate warming bowl.

☛ **IMPORTANT**

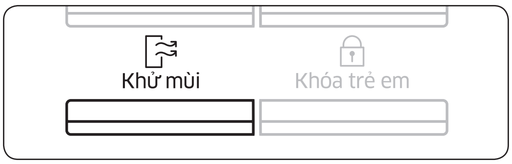
DO NOT operate the **Microwave**, **Grill** and **Combi** mode with plate warm only use for Plate warming function in Warming mode.

Operation Mode	Plate Warming	MW
Plate warming bowl	O	X

Using the deodorisation features

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.



Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning. As soon as you press the Deodorisation button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

NOTE

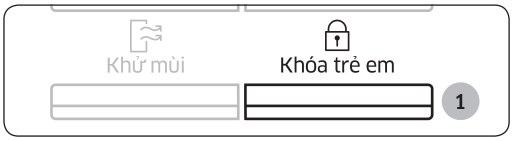
The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

NOTE

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

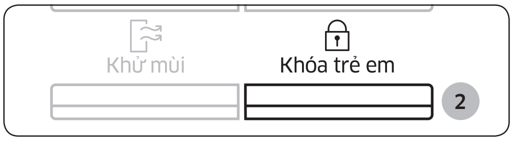
Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Child Lock** button at 3 seconds.
<u>**Result:**</u>
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.





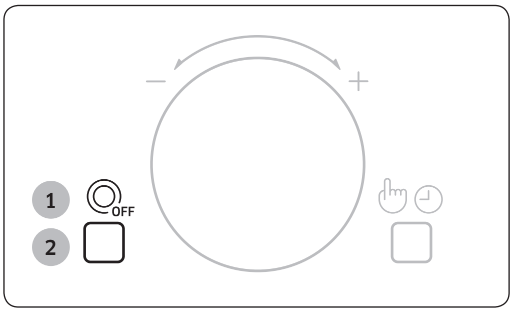
2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button at 3 seconds.
<u>**Result:**</u> The oven can be used normally.

Using the turntable on/off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

☛ IMPORTANT

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



⚠ WARNING

Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

1. Press the **Turntable On/Off** button.
<u>**Result:**</u> The turntable will not rotate.

2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.
<u>**Result:**</u> The turntable will rotate.

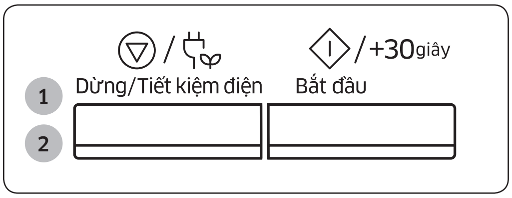
NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

Oven use

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
   Result: The oven operates normally.

Oven use

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

(continued)

Cookware guide

Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper • Plates, cups, napkins and kitchen paper • Recycled paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic • Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Cookware guide

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **Start** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven. There are intake/ exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation.	Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

Information code

Information code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MS28J5255**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Microwave	 1500 W
Output power	100 W / 1000 W - 7 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity	 517 x 297 x 428 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 14.5 kg approx.

Memo